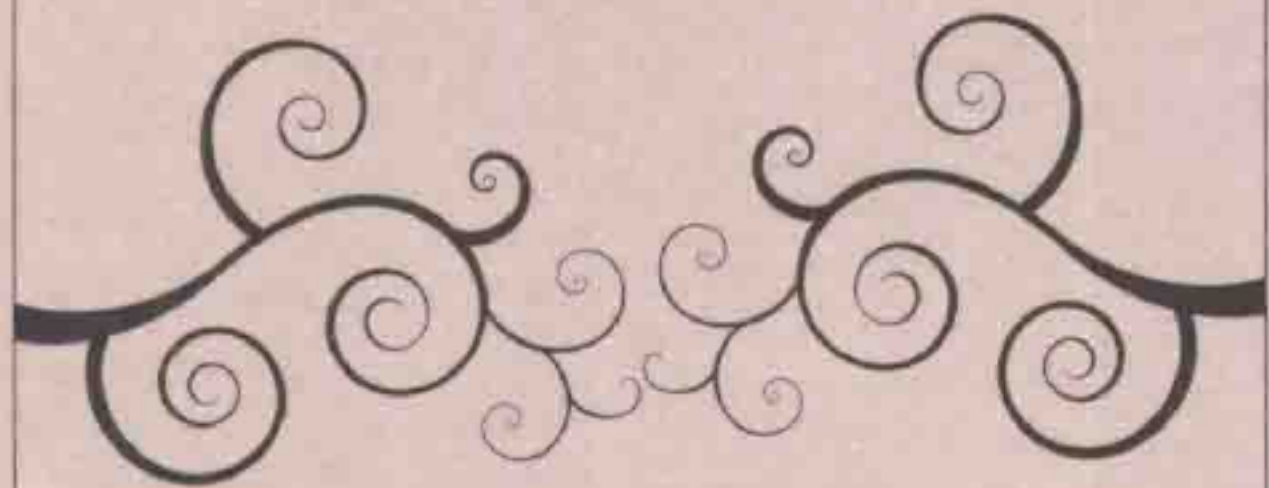


## 谷蔬瓜果

谷蔬瓜果一般都以植物类或农业类的图书面貌出现，无非介绍其形态构成、使用价值等内容，而作者在他的时代就另辟蹊径，从掌故的角度来描绘它们，正如作者在引言中所说的那样：“这里所说的，只是它们怎样的由来，何以有这样的名称，以及它们的种类而已。间亦叙述一些关于它们有趣的故事……”作者在书中详细考证了谷蔬瓜果在史籍文献中的种植历史，以及与它们相关的各类民间掌故，其中不乏奇闻异事，让人不禁感叹小小的瓜果蔬菜竟有如此妙趣横生的故事。



穀物菜果

CEREAL CROPS, VEGETABLES AND FRUITS

上海辞书出版社

谷  
蔬  
面  
果



## 事物掌故丛谈

中国民俗和文学史专家杨荫深先生代表作。全套书分为“岁时令节”、“神仙鬼怪”、“衣冠服饰”、“饮料食品”、“居住交通”、“器用杂物”、“游戏娱乐”、“谷蔬瓜果”、“花草竹木”等九大类，探究了日常生活中五百多种事物的最初来源及其历史演变，囊括古今中外众多的典故常识，基本涵盖了人们日常生活的方方面面。追本溯源是“事物掌故丛谈”的最大特色，日常生活中那些人们熟知的事物起源于何时，又经过了怎样的变化成为现今的形态。作者引经据典、信手拈来，这种追溯是以考证典籍的记载为基础撰写而成的。自称有“历史癖”的杨荫深先生博览群书，通过精心梳理、严谨考证，将各类事物与掌故一一对应，令人豁然开朗、耳目一新。全套书杂以趣闻传说、轶事传奇，内容丰富充实、妙趣横生，是一部关于民俗文化、日常生活的百科全书。

上海辞书出版社



杨荫深

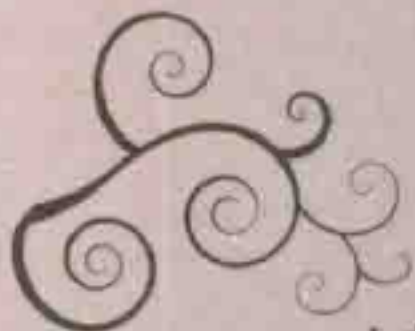
杨荫深（1908—1989）

原名杨德恩，字泽夫，浙江鄞县人（今宁波市鄞州区）。中国古典文学史家、民俗学家。上海市第二至第六届政协委员。曾任中国俗文学学会顾问、上海民间文艺家协会理事、顾问，上海辞书学会理事。历任商务印书馆、上海辞书出版社编审，《辞海》编委等职。主要著作有《先秦文学大纲》、《中国文学史大纲》、《中国学术家列传》、《五代文学》、《隋唐五代文学编年长编》、《中国古代游艺研究》、《古今小说来源考》、《中国民间文学概说》、《中国俗文学概论》等。

## 谷蔬瓜果

### 穀物菜果

CEREAL CROPS, VEGETABLES AND FRUITS



上架建议：民俗文化

ISBN 978-7-5326-4128-4



定价：28.00元

www.cishu.com.cn  
易文网:www.ewen.cc

事物掌故丛谈



谷蔬瓜果

杨荫深 编著

上海辞书出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

谷蔬瓜果 / 杨荫深编著. —上海: 上海辞书出版社, 2014.5

(事物掌故丛谈)

ISBN 978-7-5326-4128-4

I. ①谷… II. ①杨… III. ①杂粮—介绍—中国 ②蔬菜—介绍—中国 ③水果—介绍—中国 IV. ①S51 ②S63 ③S66

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第063977号

## 事物掌故丛谈

### 谷蔬瓜果

杨荫深 编著

责任编辑/朱志凌 杨丽萍 装帧设计/姜明

上海世纪出版股份有限公司

辞书出版社出版

200040 上海市陕西北路457号 [www.cishu.com.cn](http://www.cishu.com.cn)

上海世纪出版股份有限公司发行中心发行

200001 上海市福建中路193号 [www.ewen.cc](http://www.ewen.cc)

上海中华商务联合印刷有限公司印刷

开本787毫米×1092毫米 1/32 印张6 插页10 字数100 000

2014年5月第1版 2014年5月第1次印刷

ISBN 978-7-5326-4128-4/K·949

定价: 28.00元

本书如有质量问题, 请与承印厂质量科联系。 T: 021-59226111



## 引言

谷蔬瓜果，皆为吾人日常所见的植物，同时都可供我们食用。依植物学家的分类，这样方法是不妥当的，但如照园艺学家来说，那分类未始不对。其实我们所谈的是掌故，以我国过去的习惯，谷蔬瓜果都可自成为一类，所以书内所分，全无什么根据，只依过去的习惯而已。这一点是须在这里先为声明一下的。

也因为这里所说的只是掌故，所以不像植物学书专讲它们的形态怎样；也不像园艺学书专讲它们应当怎样栽培。这里所说的，只是它们怎样的由来，何以有这样的名称，以及它们的种类而已。间亦叙述一些关于它们有趣的故事，但这是少得很；为了它们而闹成笑话，终究是少有的。

像这样的资料，在我国旧籍里实不多见。这里特别引用得多的是明时李时珍所著的《本草纲目》，虽然这是一本药物的书，但也颇能研究到它们的由来和种类的，而且大多根据事实，不尚空谈，所以如清之吴其濬《植物名实图考》，近

人杜亚泉氏所辑的《植物学大辞典》，无不加以引证，本书当然也不能例外。这实在是我国一部博物大辞书，在学术界里应占重要的地位。这一点也得在这里声明一下的。

写这样的掌故，在著者还是第一次的尝试，坊间也没有这类的书出版过，简陋谬误，自知不免，只好有待于异日的补正了。

杨荫深 一九四五年三月二十二日于海上



# 目 录 CONTENTS 目次

一 稻麦	1	八 蕈菇木耳	64
Rice and wheat		Mushrooms and fungus	
稻、麦		キノコ、木耳	
二 梁黍稷菰	11	九 葱韭蒜姜	71
Sorghum, broomcorn millet,		Spring onion, leek, garlic and	
millet, Chinese wild rice		ginger root	
粟、黍、稷、マコモ		葱、韭、ニンニク、生姜	
三 豆菽花生	20	一〇 瓜瓠茄子	79
Beans and peanuts		Melon, gourd and eggplant	
豆、落花生		瓜、茄子	
四 菘芥芸薹	34	一一 梅杏	95
Cabbage, leaf mustard and canola		Plums and apricots	
白菜、カラシナ、ブラッシカ・リパ		梅、杏	
五 芹苣菠薐	40	一二 桃李	104
Celery, amaranth and spinach		Peaches and plums	
芹、ヒユ、ほうれん草		桃、李	
六 菜菔芜菁	47	一三 梨柿苹果	118
Turnips		Pears, persimmons and apples	
大根、カブ		梨、柿、リンゴ	
七 薯芋荸荠	53	一四 柑橘橙柚	130
Yam, taro, water nut		Citrus fruits	
イモ、クログワイ		柑橘、橙、柚子	

一五	橄欖櫻桃 Olives and cherries オリブ、チェリー	136
一六	杨梅枇杷 Red bayberries and loquats ヤマモモ、枇杷	142
一七	石榴葡萄 Pomegranates and grapes ザクロ、葡萄	148
一八	甘蔗香蕉 Sugar canes and bananas サトウキビ、バナナ	155
一九	莲藕菱芡 Lotus roots and water chestnuts 蓮根、菱、オニバスの実	162
二〇	枣栗核桃 Chinese dates, chestnuts and walnuts 棗、栗、胡桃	172
二一	荔枝龙眼 Litchi and longan ライチ、リュウガン	178



一  
稻  
麦

谷蔬瓜果

Rice and wheat

稻、麦



好雨知时节



稻为五谷之一。说起谷，古来就有三谷、五谷、六谷、九谷、百谷诸称，如《格致总论》云：

谷，种之美者也。其为种也不一，考之前载，有言三谷者，梁稻菽是也；有言五谷者，麻黍稷麦菽是也；有言六谷者，稻黍稷梁麦菽是也；有言九谷者，稷秫黍稻麻大小豆小麦是也；有言百谷者，又包举三谷各二十种者为六十，蔬果之实助谷各二十是也。

按：郑玄注《周礼》谓三谷黍、稷、稻，五谷黍、稷、菽、麦、稻，与上述有异；又有四谷黍、稷、稻、麦。晋崔豹《古今注》又谓九谷黍、稷、稻、粱、三豆、二麦，亦与上述不同。盖此种总称，大抵为后人随意掇合，原无定例可言。惟五谷中无稻，则实不可通，故当以郑说为是。

稻字从禾从舀，舀象人在臼上治稻之义。种类殊多，但大别之则为粳糯两种。再由此两种分歧而出，据古籍所载约近百种，如明徐光启《农政全书》云：

黄省曾《理生玉镜》曰：稻之粒其白如霜，其性如水。《说文》谓之「稌」，沛国谓之「粳」。以黏者谓之「糯」，亦谓之「秣」；以不黏者谓之「粳」，亦谓之「粳」。故汜胜之云：「三月而种粳，四月而种秣。」然皆谓之稻也。《鲁论》之「食夫稻」，粳也。《月令》之秣稻，糯也。糯无芒，粳有芒。粳之小者谓之「秣」，秣之熟也早，故曰「早稻」；粳之熟也晚，故曰「晚稻」。京口大稻谓之粳，小稻谓之秣。其粒细长而白，味甘而香，九月而熟，是谓稻之上品，曰「箭子」。其粒大而芒红皮赤，五月而种，九月而熟，谓之「红莲」。其粒尖色红而性硬，四月而种七月而熟，曰「金城稻」，是惟高仰之所种，松江谓之「赤米」，乃谷之下品。其粒长而色斑，五月而种九月而熟，松江谓之「胜红莲」。性硬而皮茎俱白，谓之「稞种稻」。其粒大色白，秆软而有芒，谓之「雪里拣」。其粒白无芒而秆矮，五月而种九月而熟，谓之「师姑粳」，《湖州录》云：「言其无芒也。」四明谓之「矮白」。其粒赤而稞芒白，五月初而种八月而熟，谓之「早白稻」，松江谓之「小白」，四明谓之「细白」。九月而熟谓之「晚白」，又谓「芦花白」，松江谓之「大白」。其三月而种六月而熟，谓之「麦争



场」。其再蒔而晚熟者，谓之「乌口稻」。在松江色黑而能水与寒，又谓之「冷水结」，是谓稻之下品。其粒白而大，四月而种八月而熟，谓之「中秋稻」。在松江八月望而熟者，谓之「早中秋」，又谓之「闪西风」。其粒白而谷紫，五月而种九月而熟，谓之「紫芒稻」。其秀最易谓之「下马看」，又谓之「三朝齐」，《湖州录》云：「言其齐熟也。」其在松江粒小而性柔，有红芒白芒之等，七月而熟曰「香杭」。其粒小色斑，以三五十粒入他米数升炊之，芬芳馨美者，谓之「香子」，又谓之「香糯」。其粒长而酿酒倍多者，谓之「金钗糯」。其色白而性软，五月而种十月而熟，曰「羊脂糯」。其芒长而谷多白斑，五月而种九月而熟，谓之「胭脂糯」，太平谓之「朱砂糯」。其白斑五月而种十月而熟，谓之「虎皮糯」，太平又云「厚稈红」。黑斑而芒，其粒最长，白稈而有芒，四月而种七月而熟，谓之「赶陈糯」，太平谓之「赶不着」，亦谓之「杬糯」。其粒大而色白，四月而种九月而熟，谓之「矮糯」。其稈黄而米赤，已熟而秆微青，布宜良田，四月而种九月而熟，谓之「青秆糯」。其粒大而色白芒长，而熟最早，其色易变，而酿酒最佳，谓之「芦黄糯」，湖州谓之「泥里变」，言其不待日之晒也。其粒圆白而稈黄，大暑可刈，其色难变，不宜于酿酒，谓之「秋风糯」，可以代粳而输租，又谓之「瞞官糯」，松江谓之「冷粒糯」。其不耐风水，四月而种八月而熟，谓之「小娘糯」，譬闺女然也。其在湖州色乌而香者，谓之「乌香糯」。其秆挺不仆者，谓之「铁梗糯」。芒如马鬃而色赤者，谓

之「赤马鬃糯」。其粒小而色白，四月而种六月而熟，谓之「六十日稻」，又迟者谓之「八十日稻」，又迟者谓之「百日赤」。而毗陵小稻之种，亦有「六十日秈」「八十日秈」「百日秈」之品，而皆自占城来，实赖水旱而成实，作饭则差硬。宋氏使占城珍宝易之，以给于民者。在太平六十日秈谓之「拖犁归」。有赤红秈，有百日秈，俱白粳而无芒，或七月或八月而熟，其味白淡而红甘。在闽无芒而粒细，有六十日可获者，有百日可获者，皆曰「占城稻」。其已刈而根复发苗再实者，谓之「再熟稻」，亦谓之「再撩」。其在湖州，一穗而三百余粒者，谓之「三穗子」。

按：其中占城稻据宋罗愿《尔雅翼》云：

今江浙间有稻粒稍细，耐水旱而成实早，作饭差硬，土人谓之「占城稻」，云始自占城国有此种。昔真宗闻其耐旱，遣以珍宝求其种，始植于后苑，后在处播之。按：《国朝会要》，大中祥符五年遣使福建取占城禾，分给江淮两浙漕，并出种法，令择民田之高者分给种之，则在

前矣。

是始于占城国。占城在今越南，今又称之为“洋秈”。

惟如《农政全书》所说：

贾氏《齐民要术》著旱稻法颇详，则中土旧有之，乃远取诸占城者何也？贾故高阳太守，岂幽燕之地自昔有之，尔时南北隔绝，无从得邪？抑北魏时有之，后绝其种邪？今北土种者甚多，畿内种推平峪，山东推沂州，不啻新城粳稻矣。

则中国古时似也有此种。惟江浙之间，实为真宗所移植，当无疑义。其实稻种之多，据现在农业家研究，至少在一千余种，那真是洋洋大观，非我们所能胜述了。

至于稻的原产地究在何方，这是各有各的说法，如

近人原颂周《中国作物论》云：

稻英名芮斯(Rice)，与梵语芮衣(Vrihi)相近，疑欧洲之稻始由印度传入。惟稻之原产地究竟出于印度与否，尚未可知。有谓中国神农时已植稻者，然神农建都河洛，气候严寒，不宜于稻耕种，稻似非始自神农；惟征诸《史记·夏本纪》：「禹令益予众庶稻，可种卑湿。」是稻为夏以前所有，确无疑义。抑又闻之，暹罗英名为Siam，音近粘秈，而不黏之稻曰秈，想是Siam音之转，则谓粘稻发源暹罗，亦属可信。因思《说文》言「沛国谓稻曰糯」，疑吾国初植之稻为糯种，粘稻乃其后起欤？

此种推测，或较可信，盖稻实为温热带植物，不适于北方寒冷之地种植，今日如此，古时当亦不能例外的。

麦亦为五谷之一，而其重要与稻相等，盖我国人南方大多食稻米，而北方则多食麦粉。

麥字从来从夂，来象其实，夂象其根。今多简作从夂从夕，实非。又古称小麦为来，如《诗·思文》“贻我来牟”，此来即小麦，牟为大麦，今字又加麦旁而作𥽿



麴。其实古人之意，以麦为天所赐来，故称为来，《说文》所谓“麦天所来也”。后世遂又借作来往的来了。

麦有小麦与大麦两种，此外尚有雀麦，莽麦，如明宋应星《天工开物》云：

凡麦有数种，小麦曰「来」，麦之长者。大麦曰「牟」曰「秬」，杂麦曰「雀」曰「莽」，皆以播种同时，花形相似，粉食同功，而得麦名也。四海之内，燕秦晋豫齐鲁诸道，烝民粒食，小麦居半，而黍稷稻粱仅居半。西极川云，东至闽浙，吴楚腹焉，方长六千里中，种小麦者二十分而一，磨面以为捻头环饵饅首汤料之需，而瓮飧不及焉。种余麦者五十分而一，间阎作苦以充朝膳，而贵介不与焉。「秬麦」独产陕西，一名「青稞」，即大麦，随土而变，而皮成青黑色者，秦人专以饲马，饥荒人乃食之。「雀麦」细穗，穗中又分十数细子，间亦野生。「莽麦」实非麦类，然以其为粉疗饥，传名为麦，则麦之而已。凡北方小麦历四时之气，自秋播种，明年初夏方收。南方者种与收期时日差短。江南麦花夜发，江北麦花昼发，亦一异也。大麦种获期与小麦相同。莽麦则秋半下种，不两月而即收，其苗遇霜即杀，邀天降霜迟迟，则有收矣。

麦为我国原产，此殆无复疑义。盖我国发源于黄河流域，为种麦最适宜之地。天赐之说，亦即由此而来，以其并非外方传入，随人种而俱来，故无以称之，称之为“来”。

麦为古时主要粮食之一，所以如董仲舒说汉武帝云：“《春秋》于他谷不书，至于麦禾不成则书之。以此见圣人于五谷最重麦与禾也。”（《汉书·食货志》）可知当时重视一斑。故如麦秀两穗三穗，辄有献瑞麦之举，而史书为之记载，以为祥瑞之征。其实这也是平常得很，正如双生胎一样，没有什么特别可言的。

二

梁黍稷菰

Sorghum, broomcorn millet, millet,  
Chinese wild rice

粟、黍、稷、マコモ

梁今又称为粟。梁之称梁，解释甚多，如明李时珍《本草纲目》云：

梁者良也，谷之良者也；或云种出自梁州；或云梁米性凉，故得梁名；皆各执己见也。梁即粟也，考之《周礼》九谷六谷之名，有梁无粟，可知矣。自汉以后，始以大而毛长者为梁，细而毛短者为粟，今则通呼为粟，而梁之名反隐矣。今世俗称粟中之大穗长芒粗粒而有红毛白毛黄毛之品者，即梁也，黄白青赤亦随色命名耳。

梁虽有黄白青赤之分，而要以黄梁为最上品，赤梁最下。如宋罗愿《尔雅翼》云：



梁有三种：「青梁」壳穗有毛，粒青，米亦微青而细于黄白米也。夏月食之，极为清凉，但以味短色恶，不如黄白梁，故人少种之，亦早熟而收少，作饧清白胜余米。「黄梁」穗大毛长，壳米俱粗于白梁而收子少，不耐水旱，食之香味，美于诸梁，人号为「竹根黄」。「白梁」穗亦大，毛多而长，壳粗扁长，不似粟圆，米亦白而大，其香美为黄梁之亚。古天子之饭所以有白梁黄梁者，明取黄白二种耳。

此仅言三种，至赤梁据元王祯《农书》云：“其禾茎叶似粟，粒差大，其穗带毛芒，牛马皆不食，与粟同时熟。”

粱在古时亦认为美食，常与稻并称为“稻粱”，如《诗·鸛羽》：“王事靡盬，不能蓺稻粱。”又《仪礼·公食大夫礼》：“宰夫膳稻于粱西。”膳为进，进稻于粱之西，是以稻粱并列了。又《礼记·曲礼》：“岁凶，大夫不食粱。”是粱可认为美食无疑，故岁凶连大夫也不能食了。据注谓：“大夫食黍稷，以粱为加，故凶年去之也。”即此可知大夫连平时也不常食粱的。

青粱据唐孟诜《食疗本草》说，尚有辟谷的效力。他说：“青粱米可辟谷，以纯苦酒浸三日，百蒸百晒藏之，远行日一飧之，可度十日，若重飧之，虽八九十日不饥也。”这未免是神话，所以李时珍以为：“《灵宝五符经》中，白鲜米九蒸九暴，作辟谷粮，而此用青粱米，未见出处。”其实辟谷之说，只是道家惑众说法而已，断无有此理的。

黍稷古多并称，但古或以为二物，或以为一类，如明宋应星《天工开物》云：

凡黍与稷同类。黍有黏有不黏，黏者为酒；稷有粳无黏。黍色赤白黄黑皆有，而或专以黑色为稷未是。至以稷米为先他谷熟，堪供祭祀，则当以早熟者为稷，则近之矣。

此虽云同类，但仍为二物，只是相似而已。又如明李时珍《本草纲目》云：

稷与黍，一类二种也，黏者为黍，不黏者为稷。稷可作饭，黍可酿酒，犹稻之有粳与糯也。陈藏器独指黑黍为稷，亦偏矣。稷黍之苗，似粟而低小，有毛结子，成枝而疏散，其粒如粟而光滑。三月下种，五六月可收，亦有七八月收者。其色有赤白黄黑数种，黑者禾稍高。今俗通呼为黍子，不复呼稷矣。

此则以黍稷为一类，其分黍稷，犹稻之分粳糯而已。

黍字从禾入水，许慎《说文》引孔子说“黍可以为酒”，故黍字作禾入水以会意；又因大暑而种，故字读暑音。稷则从禾从畎，畎音即，谐声；又进力治稼之意，《诗》所谓“畎畎良耜”是也。又南人呼黍为稌，是谓其米可供祭祀，故从禾从祭。如“芦稌”实即蜀黍，南人以其形似芦，故名。今北人又称为高粱，即用以制高粱酒的。又有一种“芦粟”，虽名为粟而实非粟类，为芦稌的变种，茎中含有多量的砂糖，可供食用及制糖的原料。此外尚有“玉蜀黍”，今俗称苞米、珍珠米，亦称六谷，意谓五谷之外，又多此一谷。原产北美，其移植于我国，大约犹在明时，故明以前无闻。明李时珍《本草纲目》云：“玉蜀黍种出西土，种者亦罕，其苗叶俱似蜀黍而肥矮。苗心别出一苞如棕鱼形，久则苞拆子出，大如粽子，黄白色，可渌炒食之。”因其形似蜀黍，子又黄白如玉，所以称为玉蜀黍罢！又因其外有苞，故称苞米。此外据《群芳谱》所载，又有御麦、番麦之称；《农政全



书》所载，又有玉米、玉麦、玉蜀秫之称；盖本从他地移种而来，其称米称麦，都是借名而已。

菰本作苽，古以为六谷之一，故亦属于谷类。又有“茭”“蒋”之称，见《说文·广雅》，所以宋罗愿《尔雅翼》云：

苽者，蒋草也，生水中，叶如蔗荻，江南人呼为「茭草」，刈以饲马甚肥。古者食医会六谷六牲之宜，则牛宜稌，羊宜黍，豕宜稷，犬宜粱，雁宜麦，鱼宜苽。释者以为牛味甘平，羊甘而熟，稻与黍苦而温；粳酸而牝苦，稷以甘济之，皆甘苦相成。犬酸而温，粱甘而微寒；雁甘而平，大麦酸温，小麦如粱，亦气味之相成者。鱼族甚多，寒热酸苦兼有，而云宜苽者，或同是水物相宜。此米一名「雕胡」，宋玉赋云：「为臣炊雕胡之饭，烹露葵之羹。」又枚乘《七发》云：「楚苗之食，安胡之饭，持之不解，一啜而散。」或曰「安胡」，亦雕胡也。古人以为美饌，今饥岁独采以当粮，然不知贵。

按：上所谓“食医”，见于《周礼·天官》及《礼记·内则》，盖古时人君燕食所用，其贵可知。今则亦如宋时，视菰米仅为救荒之用，无有作为饭食的。其米又称为雕胡，实为雕菰的讹称，明李时珍《本草纲目》云：

一菰本作苽，茭草也。其中生菌如瓜形可食，放谓之「苽」。其米须霜雕时采之故谓之「雕苽」，或讹为「雕胡」，枚乘《七发》谓之「安胡」，《尔雅》「啗雕蓬荐黍蓬」也；孙炎注云「雕蓬即茭米，古人以为五饭之一」者。

至现在人所食的，则为其中的芽，即俗称茭白，或名茭筍，诚如宋苏颂《本草图经》所云：

菰根江湖陂泽中皆有之，生水中，叶如蒲苇，刈以秣马甚肥。春末生白芽如筍，即菰菜也，又谓之「茭白」，生熟皆可啖，甜美。其中心如小儿臂者，名「菰手」，作菰首者非矣。《尔雅》云：「出隧蘧蔬。」注云：「生菰草中，状似土菌，江东人啖之甜滑。」即此也，故南方人至今谓菌为菰，亦缘此义。

三

# 豆菽花生

Beans and peanuts

豆、落花生

谷蔬瓜果



豆古称为菽，汉以后方呼为豆，见宋姚宏《战国策》注。菽字本作尗。明李时珍《本草纲目》云：“豆尗皆荚谷之总称也。篆文尗象荚生附茎下垂之形，豆象子在荚中之形。《广雅》云，大豆菽也，小豆荅也。”是又以菽为大豆的别称。盖古时称菽大多指为大豆，然普通实以菽为豆的总名，与豆意同。

豆的种类很多，后魏张揖《博雅》有：“大豆菽也，小豆荅也，毕豆豌豆留豆也，胡豆降𣎵也，巴菽巴豆也。”可知在其时有五种之多。至明宋应星《天工开物》，则述豆重要的有下列十种：

凡菽种类之多，与稻麦相等。一种「大豆」有黑黄两色，下种不出清明前后。一种「绿豆」圆小如珠，必小暑方种。一种「豌豆」有黑斑点，形圆同绿豆，而大则过之，其种十月下，来年五月收。一种「蚕豆」其荚似蚕形，豆粒大于大豆，八月下种，来年四月收。一种「小豆」，赤小豆入药有奇功，白小豆（一名饭豆）当冷助嘉谷，夏至下种，九月收获。一种「稽豆」，古者野生田间，今则北土盛种，成粉荡皮，可敌绿豆。

一种「白藟豆」乃沿篱蔓生者，一名蛾眉豆。其他「豇豆」「虎斑豆」「刀豆」与大豆中分青皮褐色之类。间繁一方者，犹不能尽述，皆充蔬代谷以粒烝民者。

可知又较前时为夥了。惟豇豆实即胡豆之别称，说详后。

现在先从大豆说起。大豆古既亦称为菽，所以如《诗·七月》“七月烹葵及菽”，《生民》“蓺之荏菽”，《尔雅》“戎叔谓之荏菽”，注疏家皆以为菽即大豆。又因为《尔雅》有“戎叔”之说，于是以此豆为传自戎地，但亦有人反对其说，如唐孔颖达《毛诗正义》云：

《尔雅·释草》云：「戎菽谓之荏菽。」孙炎曰：「大豆也。」此笺亦以为大豆。樊光舍人李巡、郭璞皆云：「今以为胡豆。」璞又云：「春秋齐侯来献戎捷，《谷梁传》曰，戎，菽也。《管子》亦云，北伐山戎。出冬葱及戎菽布之天下。今之胡豆是也。」按：《尔雅》戎菽皆为大豆，注《谷梁》者亦以为大豆也。郭璞等以戎胡俱是裔名，故以戎菽为胡豆也。后稷种谷，不应舍中国之种而种戎国之豆。即如郭言齐桓之伐山戎始布其豆种，则后稷之所种者何时绝其种乎？而齐桓复布之礼有戎车，不可谓之胡车，明戎菽正大豆是也。

按：此说甚是，虽此诗未必为后稷时人所作，乃后人追述之词，然今植物学家亦以大豆为中国原产，而后传入各国的。

大豆其实还不止黑黄二色，如李时珍《本草纲目》云：“大豆有黑白黄褐青斑数色。黑者名乌豆，可入药及充食作豉；黄者可作腐榨油造酱，余但可作腐及炒食而已。”今以黄者为最普通，故又称“黄豆”。而黄豆之供膳食，名目殊多，单是作腐一项，就有豆腐、豆腐浆、豆腐皮、豆腐渣、豆腐干、百叶豆腐、酱豆腐、臭豆腐等。豆腐相传为汉淮南王刘安所创制，浆皮渣干即从此而出。酱豆腐不知起于何时。臭豆腐明时已有之，其吃法正与今同，如明人《蓬枕夜话》云：

黟县人喜于夏秋间醃腐，令变色生毛，随拭去之，俟稍干，投沸油中灼过，如制馐法漉出，以他物芼烹之，云有海中鲋鱼之味。羽流衲子竟以解茹淡之馋，即贵倨亦多嗜之者，然余曾一染指，直臭腐耳，未睹其神奇也。

至这些腐类，皆富于营养资料，其中尤以豆腐皮为最，豆腐渣较少，盖其精华已被榨去了。

其次则为“小豆”，亦有数种。元王祯《农书》云：“今之赤豆白豆绿豆蚕豆皆小豆也。”盖其实均较大豆为小，故称小豆。赤豆诚如李时珍所云：“可煮可炒，可作粥饭馄饨馅，并良也。”今所谓豆沙，即大多用赤豆做的。此外吃赤豆尚有避疫的传说，如宋吕希哲《岁时杂记》云：“共工氏有不才子，以冬至日死为疫鬼，畏赤豆，故是日作赤豆粥厌之。”其后亦不限于冬至日，他日亦有吃此的，据说都可辟疫，如《杂五行书》云：

常以正月旦，亦用月半，以麻子二七颗赤小豆七枚置井中，辟疫病甚神验。正月七日七月七日，男吞赤小豆七颗，女吞十四枚，竟年无病，令疫病不相染。



这些当然都是迷信之谈，不足置信，所以李时珍也说此乃“傅会之妄说。其辟瘟疫用之，亦取其通气除湿散热耳”。他又引陈自明《妇人良方》云：“予妇食素，产后七日，乳脉不行，服药无效，偶得赤小豆一升煮粥食之，当夜遂行。”是赤豆有通乳之功，既是陈氏经验之谈，或较可信。又引朱氏《集验方》云：

宋仁宗在东宫时患炸腮，命僧赞宁治之，取小豆七七粒为末，傅之而愈。中贵人任承亮患恶疮近死，尚书郎傅永授以药立愈，叩其方，赤小豆也。予苦胁疽，既至五脏，医以药治之甚验。承亮曰：「得非赤小豆耶？」医谢曰：「某用此活三十口，愿勿复言。」有僧发背如烂瓜，邻家乳婢用此治之神。此药治一切痈疽疮疥及赤肿，不拘善恶，但水调涂之，无不愈者。

则赤豆在医药上也是很重要的，不仅食用而已。

“绿豆”亦作菽豆，其实绿以色名，作菽实非。绿豆用度很广，诚如元王祯《农桑通诀》所说：“可作豆粥豆饭，或作饵为炙，或磨而为粉，或作面材。其味甘而不热，颇解药毒，乃济世之良谷也。”按：作面材即今所谓细粉者是。绿豆解药，故今服药者不吃绿豆。据宋释文莹《湘山野录》云：

真宗深念稼穡，闻  
占城稻耐旱，西  
天菽豆子多而粒  
大，各遣使以珍  
货求其种。占城  
得种二十石，至今  
在处播之。西天  
中印土得菽豆种  
二石，不知今之菽  
豆是否？始植于  
后苑，秋成日宣  
近臣尝之，仍赐  
占稻及西天菽豆  
御诗。

则绿豆似由印度所传入。然唐人苏鹗《杜阳杂编》有：“大历中，日林国献灵光豆，大小类中国之菽豆。”是唐时已有菽豆，不应始于宋时，或此菽豆较中国原来为大，故真宗别求之罢！

“白豆”又名饭豆。据李时珍云：“饭豆小豆之白

者也，亦有土黄色者，豆大如绿豆而长，四五月种之，苗叶似赤小豆而略尖，可作饭作腐。”豇豆即稽豆，李时珍以为：“即黑小豆也，小科细粒，霜后乃熟。”此两种小豆，各地所少有，不能详述。

小豆之外则有“豌豆”，李时珍以为：“其苗柔弱宛宛，故得豌豆名。”按：后魏张揖《博雅》云：“毕豆豌豆留豆也。”是豌豆当时尚有毕豆留豆之称。李时珍云：

种出胡戎，嫩时青色，老则斑麻，故有「胡戎」「青斑」「麻累」诸名。陈藏器《拾遗》虽有胡豆，但云：「苗似豆，生田野间，米中往往有之。」然豌豆蚕豆，皆有胡豆之名，陈氏所云盖豌豆也。豌豆之粒小，故米中有之。《尔雅》：「戎菽谓之荏菽。」《管子》：「山戎出荏菽布之天下。」并注云：「即胡豆也。」《唐史》：「毕豆出西戎回鹘地面。」张揖《广雅》：「毕豆豌豆留豆也。」《别录》序例云：「丸药如胡豆大者，即青斑豆也。」孙思邈《千金方》云：「青小豆一名胡豆，一名麻累。」《邙中记》云：「石虎讳胡，改胡豆为国豆。」此数说皆指豌豆也，盖古昔呼豌豆为胡豆，今则蜀人专呼蚕豆为胡豆，而豌豆名胡豆，人不知矣。又乡人亦呼豌豆大者为「淮豆」，盖回鹘音相近也。

按：豌豆今植物学家认为亚洲西部原产，则出于西戎，当属可信。惟引《尔雅》、《管子》荏菽亦为豌豆，殊非，说详前，盖此荏菽实为大豆而非豌豆。按：《太平御览》有“张骞使外国得胡豆种归”之说，则豌豆汉时方传入于我国，汉以前何从有此豆呢？其豆较诸豆最为早熟，四月间即可采食。今所谓“立夏尝新”，此豆即为其一的。

蚕豆据王祯《农书》云：“蚕时始熟，故名。”然李时珍以为：“豆荚状如老蚕，故名。”按：今人亦有呼豌豆为蚕豆，以其豆荚亦如蚕状。蚕豆之荚则粗大实不如蚕，故又别称为胡豆，胡读若阿。李时珍又云：

吴瑞《本草》以此为豌豆，误矣。此豆种亦自西胡来，虽与豌豆同名，同时种，而形性迥别。《太平御览》云：「张骞使外国得胡豆种归。」指此也。今蜀人呼此为胡豆，而豌豆不复名胡豆矣。



按：蚕豆原产里海沿岸，其传入中国，是否为张骞携归，实一疑问。盖蚕豆之名，于古未闻，且常与豌豆相混。按：宋宋祁《佛豆赞》云：“豆粒甚大而坚，农夫不甚种，唯圃中蒔以为利；以盐渍食之，小儿所嗜。丰粒茂苗，豆别一类。秋种春敛，农不常蒔。”此种佛豆倒确似蚕豆，以其“粒甚大而坚”也。又明徐光启《农政全书》云：“蚕豆今处处有之，其豆似豇豆而小，色赤味甜。”则又非今之蚕豆。惟李时珍所谓蚕豆，确与今无异。然则蚕豆之为蚕豆，其传入或在宋以前，其名称的确定或者还在元明时罢！

此外又有“豇豆”，其名亦古所未闻，李时珍《本草纲目》始录及之，云：“此豆红色居多，荚必双生，故有豇豨豆之名。《广雅》指为胡豆误矣。”按：《广雅》有“胡豆豨豆也”之说，果是此豨豆即豇豆，则古时实非没有。其豆为印度原产，固亦可称为胡豆的。豆有紫白黑数种，可菜可果。又有“扁豆”，盖荚形扁而得名，亦作“藊豆”。又名“蛾眉豆”，则象其豆脊；黑的又称



为“鹊豆”，则以其黑间有白道如鹊羽。然荚形实不一，如李时珍《本草纲目》云：

荚凡十余样，或长或团，或如龙爪虎爪，或如猪耳刀镰，种种不同，皆累累成枝。嫩时可充蔬食茶料，老则收子煮食，子有黑白赤斑四色。

此豆为亚洲南部原产，梁时已有之，故陶弘景注《本草》，有：“菹豆人家种之于篱垣，其荚蒸食甚美。”又可以煮粥，如宋林洪《山家清供》云：“白扁豆温无毒，和中下气，其味甘。用瓦瓶烂煮豆，候粥少沸投之同煮，既熟而食。”又有一种“刀豆”，以荚形如刀而得名。按：唐段成式《酉阳杂俎》云：“挟剑豆，乐浪东有融泽之中，生豆荚形似人挟剑，横斜而生。”李时珍以为“即此

豆也”。嫩时亦如扁豆可煮食，老则收子作淡红色，据李氏云：“同猪肉鸡肉煮食尤美。”又有一种“菜豆”，俗称“带豆”，以其豆荚长如带状，亦可供食。

此外尚有一种与豆同科而不称为豆的“落花生”，在现今也像豆一般为吾人日常的食物，应在这里附说一下。

落花生因为花后子房入于地中生长而结果实，故名。今简称“花生”，俗也称为“长生果”。此果不见于《本草纲目》，今人颇以为至清时方才由外方传入，如《辞源》引《福清县志》云：“本出外国，康熙初年，僧应元往扶桑，觅种寄回。”又如近人原颂周《中国作物论》云：

花生原产于巴西国，美洲合众国自西历一八六六年始有种植，至输入我国不知始自何年。美领事孟氏谓花生流入中国在泰西十八世纪以前，未知确否？

十八世纪正当清雍正乾隆年间,以前,大约也指康熙时代罢!然据明王世懋《瓜蔬疏》(载《学圃杂疏》中)已有落花生之名,且云:“香芋落花生产嘉定,落花生尤甘,皆易生物,可种也。”则明时实已传入我国了。按:王世懋为世贞弟,太仓人,嘉靖进士,其时在十六世纪,彰彰明甚。又据《中国作物论》云:

花生品类,大别为大粒小粒二种。金华武昌所产为大粒种,浙江之「小落花生」,广东之「黄蜂腰」为小粒种。外国种有名「珍珠豆」者,粒小而圆,种于广东,亦小粒种之一。大粒种收成略多而油分少,小粒种收成略少而油多味美。据西籍小粒种为西班牙种。

大约最初传入小粒种,至清复有大粒种,所以今人亦称小粒种为“本生”,而称大粒种为“洋生”的,其实都是传自外洋的。

四

菘芥芸薹

Cabbage, leaf mustard and canola

白菜、カラシナ、ブラッシカ・ラパ

谷蔬瓜果

菘即今所谓“白菜”“青菜”的统称。宋陆佃《埤雅》云：“菘性隆冬不雕，四时长见，有松之操，故其字会意。”

菘的种类虽多，但大别之为白菜，青菜。为我国原产，日常蔬食之中最普通的，所以各地均有栽培，大抵北方所产多为白菜，南方所产多为青菜。此外尚有一种变种名“黄芽菜”，乃用人工培养而成，叶与柄皆扁阔，层层包裹，成圆柱形状，顶端则成球形。叶作淡黄色，也有很洁白的，秋末可食，柔软甘美。原产于山东的胶州，故通称“胶菜”。又有产于江浙的，不用人工培养，则外叶青而内黄，不甚洁白，味也较逊了。

此种人工黄芽菜，明时已有之，如高濂《遵生八笺》云：“将白菜割去梗叶，止留菜心，离地二寸许，以粪土壅平，用大缸覆之，缸外以土密壅，勿令透气，半月后取食，其味甚佳。”今则多不用缸而用窖了。

按：菘字《尔雅》、《说文》均不载，其字始见于梁顾野王的《玉篇》，可知为后起的字。大约古以菘为芥



类，今园艺学家亦多如是，以菘芥并称，故最古只记芥而不记菘罢！

芥字据元王祜《农书》云：“芥字从介，取其气辛而有刚介之性。”盖芥味大多带些辛辣，故字从艹从介。又宋王安石《字说》云：“芥者界也，发汗散气，界我者也。”则所解似不若《农书》来得明晰而有意义。

芥的种类颇多。明李时珍《本草纲目》，举普通者有下面六种：

芥有数种：「青芥」又名刺芥，似白菘有柔毛。有「大芥」，亦名皱叶芥，大叶皱纹，色尤深绿，味更辛辣。有「马芥」，叶如青芥。有「花芥」，叶多缺刻，如萝卜叶。有「紫芥」，茎叶皆紫如苏。有「石芥」，低小。皆以八九月下种，冬月食者，俗呼「腊芥」，春月食者俗呼「春芥」，四月食者谓之「夏芥」。芥心嫩薹谓之「芥蓝」，淪食脆美。其花三月开黄色四边，结荚一二寸，子大如苏子，而色紫味辛，研末泡过，为芥酱以脍肉食，辛香可爱。刘恂《岭南异物志》云：「南土芥高五六尺，子大如鸡子。」此又芥之异者也。

按：今浙东一带，别有所谓“雪里蕻”的，实亦芥的一种。明屠本峻《野菜笺》云：

四明有菜名雪里，瓮头旨蓄珍莫比。雪  
深诸菜冻欲死，此菜青青蕻尤美。吾欲  
肉食兮无卿相之腹，血食兮无圣贤之德。  
不如且啖雪里蕻，还共酒民对案时求益。

是雪里蕻以雪里穿蕻而得名，明时已有此菜，似即李氏所谓“大芥”，或大芥的别种。又芥尚可作咸菜。那种雪里蕻，除鲜食外，大多还是用作咸菜的。此外尚有一种“白芥”，据说其种来自西戎，而盛于蜀，故又名“蜀芥”，亦可食用，见《本草纲目》。又沪地有一种“银丝芥”，亦名“佛手芥”，细茎扁心，顾氏制为菹，经年味不

变，即今所谓“芥辣菜”的，见《上海县志》。均为他地所未有的。

芥在古时似只用其子以为辛酱，不食茎叶，如《礼记·内则》“鱼脍芥酱”，注云：“食鱼脍者，必以芥酱配之。”又“脍春用葱，秋用芥”。是以芥与葱并视的。又梁周兴嗣《千字文》“菜重芥姜”，亦以芥姜两辛菜同列。于此皆可知古时食芥重子不重茎叶。

芸薹今通称“油菜”，以其子可榨油，故名。其种系传自北方，或谓即云台戍，如明李时珍《本草纲目》云：

此菜易起薹，须采其薹食，则分枝必多，故名「芸薹」；而淮人谓之「薹芥」，即今「油菜」，为其子可榨油也。羌陇氏胡其地苦寒，冬月多种此菜，能历霜雪。种自胡来，故服虔《通俗文》谓之「胡菜」，而胡洽居士《百病方》谓之「寒菜」，皆取此义也。或云塞外有地名云台戍，始种此菜，故名，亦通。

按：芸薹之名，上古所未闻，后魏贾思勰《齐民要术》始有种芸薹法，云：“芸薹取叶者七月半种，种法与芜菁同，足霜乃收。取子者二三月好雨泽时种，五月熟而收子。冬天草覆亦得取子，又得生菇供食。”按：今多为冬种春取叶，至夏乃收其子，仍如李时珍《本草纲目》所云：

芸薹方药多用，诸家注亦不明，今人不识为何菜，珍访考之，乃今油菜也。九月十月下种，生叶形色微似白菜。冬春采薹心为茹，三月则老不可食。开小黄花四瓣如芥花，结荚收子亦如芥子，灰赤色。炒过榨油黄色，燃灯甚明，食之不及麻油。今人因有油利，种者亦广云。

按：今称薹心为菜薹，油即菜油，其应用与他植物油同。

五

芹苳菠薐

Celery, amaranth and spinach

芹、ヒユ、ほうれん草

谷蔬瓜果



芹本作蘄，省作芹。《尔雅》：“芹，楚葵。”注称：“今水中芹菜。”宋罗愿《尔雅翼》以为：“芹今舒蘄多有之。或曰蘄之为蘄，以有芹也，蘄即芹，亦有祈音。”是蘄（楚地）乃由芹而得名。至明李时珍作《本草纲目》，遂以为蘄应作蘄，以符芹意。他说：

蘄当作蘄，从艸蘄，谐声也；后省作芹，从斤亦谐声也。其性冷滑如葵，故《尔雅》谓之楚葵。《吕氏春秋》：「菜之美者，有云梦之芹。」云梦，楚地也，楚有蘄州蘄县，俱音淇。罗愿《尔雅翼》云：「地多产芹，故字从芹。蘄亦音芹。」徐锴注《说文》：「蘄字从艸蘄。」诸书无蘄字，惟《说文》别出蘄字，音银，疑相承误出也。据此，则蘄字亦当从蘄作蘄字也。

此虽均解释蕮与芹的关系,也可知芹实产于蕮地,后乃转播于各地的。

芹有水芹旱芹两种,水芹生于水田湿地,旱芹则生于平地。古时多为水芹,如《诗·采菹》:“霭沸檻泉,言采其芹。”《泮水》:“思乐泮水,薄采其芹。”皆指的是水芹。《本草》云“水芹一名水英”。陶弘景注:“二三月作英时,可作菹及熟漚食,故名水英。”按:今则冬春之交,即可采食。

因为《诗》有泮水采芹之说,后世遂以考中秀才称为采芹,这虽与芹无直接关系,而却是芹中的一个典历。盖古时始入学的,先释奠于先师,又有释菜,以菜为挚,故即采泮水(学宫前的水)的水草以荐。此水草有的为芹,也有为藻为茆的。

古人食芹最有名的,大约要推唐时的魏徵。据柳宗元《龙城录》云:

魏左相忠臣说论，赞襄万机，诚社稷臣。有日退朝，太宗笑谓侍臣曰：「此羊鼻公不知遗何好，而能动其情？」侍臣曰：「魏徵好嗜醋芹，每食之欣然称快，此见其真态也。」明日，召赐食，有醋芹三杯。公见之，欣喜翼然，食未竟而芹已尽。太宗笑曰：「卿谓无所好，今朕见之矣。」公拜谢曰：「君无为故无所好。臣执作好事，独癖此收敛物。」太宗默而感之。

惟唐孟诜《食疗本草》却说：“和醋食损齿。”则不知魏氏嗜食如此，其齿究损至如何耶？

苳字据宋陆佃《埤雅》云：“茎叶皆高大而见，故其字从见，指事也。”

苳的种类颇多，普通所食的为白苳，此外则有赤苳、紫苳、五色苳等，皆从色而分。宋苏颂《本草图经》云：

苳凡数种：「人苳」「白苳」俱大寒，亦谓之「糠苳」，又谓之「胡苳」，或谓之「细苳」，其实一也；但大者为白苳，小者为人苳耳。其子霜后方熟，细而色黑。「紫苳」茎叶通紫，吴人用染爪者，诸苳中惟此无毒不寒。「赤苳」亦谓之「花苳」，茎叶深赤，根茎亦可糟藏，食之甚美，味辛。「五色苳」今亦稀有。「细苳」俗谓之「野苳」，猪好食之，又名「猪苳」。「马齿苳」虽名苳类，而苗叶与苳都不相似，一名「行五草」，以其叶青梗赤花黄根白子黑也。

按：细苳据李时珍《本草纲目》云：“即野苳，北人呼为糠苳，柔茎细叶，生即结子，味比家苳更胜。”与苏说微异。盖苏说既以人苳白苳或谓细苳，又以细苳俗谓野苳，所分殊不明晰。大抵人苳白苳为一类，细苳为一类，而彼此不应再相混的。

又据《本草纲目》引张鼎云：“苳动气令人烦闷，冷中损腹，不可与鳖同食，生鳖症。又取鳖肉如豆多，以苳菜封裹置土坑内，以土盖之，一宿尽变成小鳖也。”汪机又云：“此说屡试有验。”但据现在化学家实验，实并无此理。陆佃《埤雅》以为：“青泥杀鳖，得苳复生，今人食鳖忌苳，其以此乎？”陆氏似也并不信此说法的。

又马齿苳入药中很有功用。郑樵《通志》说它“叶间有水银可烧取”，李时珍亦谓：“方士采取伏砒结汞，煮丹砂伏硫黄，死雄制雌，别有法度。”又如宋李绛《兵部手集》所云：

唐武相元衡苦胫疮焮痒不可堪，百医无效。厅吏上方马齿苳捣烂，敷上两三遍即愈。多年恶疮，百方不瘥，或痛焮不已，并治。



则更可治恶疮之用,倒是不可不知的。

此外“菠薐”亦为今人日常所食的蔬菜。菠薐简称“菠菜”,据《唐会要》云:“太宗时,尼婆罗国献菠薐菜,类红蓝,实如蒺菜,火熟之能益食味。”又唐韦绚《刘禹锡嘉话录》云:“菠薐种出自西国,有僧将其子来,云本是颇陵国之种,语讹为波棱耳。”按:尼婆罗或颇棱,实即今之伊朗,旧称波斯。盖此菜实为伊朗原产,至唐太宗时始传入我国的。今则各地均有栽培,且以其耐寒,四时皆可采食。又有“赤根菜”(见王世懋《瓜蔬疏》)“鹦鹉菜”(见王象晋《群芳谱》)之称,皆指其根为赤色而得名。

菠薐在古时只认为凡品,如王世懋云:“菠菜凡品,然可与豆腐并烹,故园中不废。”又陈士良云:“微毒,多食令人脚弱发腰痛。”这都是不明究竟的说法,尤以陈说为荒谬,今则无不知菠薐最富于维他命ABC,正可治脚气病的。

六

菜菔芜菁

谷蔬瓜果

Turnips

大根、カブ

莱菔俗称“萝卜”，古又称为“芦菔”，皆字音的转变。明李时珍《本草纲目》云：

莱菔上古谓之「芦菔」，中古转为「莱菔」，后世讹为「萝卜」，南人呼为「萝胞」，胞与菹同，见晋灼《汉书》注中。陆佃乃言莱菔能制面毒，是来牟之所服；以菹音服，盖亦就义耳。

以莱菔可解面毒，宋时确有此说，如宋罗愿《尔雅翼》云：

昔有婆罗门东来，见食麦面者，云：「此大热，何以食之？」及见食中有萝菔，曰：「赖有此以解之耳。」自此相传，食面必食萝菔。

按：此说恐不可信。今北人终年食面，未必中毒而常食莱菔的。又元王桢《农书》云：“北方萝卜一种而四名，

春曰破地锥，夏曰夏生，秋曰萝卜，冬曰土酥。”是不过随时而起名，未必有所不同的。

菜菔普通只食其根，根有红有白，有长有圆，有小有大，甚大的有重至五六斤。据李时珍云：“大抵生沙壤者脆而甘，生瘠地者坚而辣。根叶皆可生可熟可菹可酱可豉可醋可糖可腊可饭，乃蔬中之最有利益者。”

菜菔据唐孙思邈《千金方》云：“生不可与地黄同食，令人发白，为其涩营卫也。”此点宋时确有其例，如王君玉《国老谈苑》云：“寇准年三十余，太宗欲大用，尚难其少。准知之，遂服地黄兼饵芦菔以反之，未几髭发皓白。”此外菜菔汁又可治咳嗽，颇有灵验，如明人的《五色线》所述：

范济略代巡述中州一代巡病嗽，久不愈，甚危，征医各府，归德仅一老医，年七十余，病嗽亦剧。府官不得已，以之应命。行至一村，渴甚，叩民家求饮。其家以热水一盂饮之，觉嗽似少止，再求一杯，又觉少愈，因询此何水，其人答曰：「村野无茶，适煮萝卜干，遂以奉用。」医曰：「吾生平最喜食此，偶途中用尽，敢

求少许。」其家馈以数升，医食数日，嗽全愈。及见代巡，病与已同，诊脉后出一方，因向代巡云：「药须医人自煎，恐他人煎不得法，药难取效。」及煎时，潜以萝卜干加入，数日代巡病愈，大神其技，给冠带并与千金，遂成富室。

按：此当系事实，今医家亦以为菜菔可以治嗽的。

芜菁古又称为“蔓菁”，今俗则称为“大头芥”，盖其根甚大，故得是名。按：汉扬雄《方言》：“葍菹芜菁也，陈楚之郊谓之葍，齐鲁之郊谓之菹，关之东西谓之芜菁，赵魏之郊谓之大芥，其小者谓之辛芥，或谓之幽芥。”是古时亦有大芥之称的。惟芜菁之义何在，则不得其详。

又以为葍与葍音同，于是《诗·谷风》“采葍采菲”的葍，注疏家也多认为即今芜菁。又《尔雅》有“须菹芜”之说，于是注疏家又承认须亦为芜菁。这样芜菁的别称格外多了，如宋邢昺《尔雅疏》云：“葍也，须也，芜菁也，蔓菁也，菹芜也，菹也，芥也，七者一也。”这恐



怕是错的。倒不如宋郑樵《通志》中所说“葍，菰根也，亦名须，故《尔雅》曰须葍苽，又名苽焉”较为确当。盖葍须当是菰根，与芜菁实不相涉的。

此外芜菁在川滇又称为“诸葛菜”，那倒是有来历的。唐韦绚《刘禹锡嘉话录》云：

公曰：「诸葛所止，令兵士独种蔓菁者何？」绚曰：「莫不是取其才出甲可生啖一也，叶舒可煮食二也，久居随以滋长三也，弃去不惜四也，回则易寻而采之五也，冬有根可鬻食六也，比诸蔬属，其利不亦溥乎？」曰：「信矣。三蜀之人亦呼蔓菁为诸葛菜，江陵亦然。」

又《云南记》中亦称此菜为诸葛菜，云：“武侯南征，用此菜葍于山中以济军食。”按：今云南大头菜颇负盛名，各地均有出售，那倒是诸葛亮在先提倡之功了。

至于它的种类不一，如明李时珍《本草纲目》所云：

“蔓菁六月种者根大而叶蠹，八月种者叶美而根小，惟七月初种者根叶俱良，拟卖者纯种九英，九英根大而味短，削净为菹甚佳，今燕人以瓶腌藏，谓之闭瓮菜。”

芜菁除食用外，其子尚可榨油燃灯，但其烟损目，北魏祖珽即因此而失明的，见《北史·祖珽传》，不可不注意的。至如三国时刘备在曹营中，因种芜菁得免害，那可说是芜菁的惟一佳话了。《三国志·先主传》注引胡冲《吴历》云：

曹公数遣亲近，密覘诸将，有宾客酒食者，辄因事害之。备时闭门，将人种芜菁。曹公使人窥门，既去，备谓张飞关羽曰：「吾岂种菜者乎？」曹公必有疑意，不可复留。」其夜开后棚与飞等轻骑俱去。

后来宋陆游《芜菁》诗云：“凭谁为向曹瞒道，彻底无能合种蔬。”就是这个底历。

七

薯芋芋芥

Yam, taro, water nut

イモ、クログワイ

薯亦称“山芋”，而实非芋类，大约以其块根形似于芋，同可供食，以植于旱地或山地，故得是称罢。古或称藷芎、薯蕷、山药等，如宋罗愿《尔雅翼》云：

《山海经》曰：「景山北望少泽，其草多薯芎。」郭璞云：「根似芋可食，今江南人单呼为薯。」语或有轻重耳。按：薯芎二字或音如储余，范蠡《计然》曰「藷芎本出三辅，白色者善」是也。或音如署预，《本草》「薯蕷味甘温」是也。唐代宗讳预，故呼薯药。至本朝又讳上字（按：谓英宗讳曙），故今人呼为山药，一名山芋，秦楚名玉延，郑越名土薯。今近道处处有之，根既入药，又复可食，人多掘食之以充粮。

此外又有一种“甘薯”，俗称“番薯”，今亦混称为山芋。

据明徐光启《农政全书》云：

薯有二种，其一名「山薯」，闽广故有之；其一名「番薯」，则土人传云，近年有人在海外得此种，海外人亦禁不令出境，此人取薯藤绞入汲水绳中，遂得渡海，因此分种移植，略通闽广之境也。两种茎叶多相类，但山薯植援附树乃生，番薯蔓地生。山薯形魁垒，番薯形圆而长。其味则番薯甚甘，山薯为劣耳。盖中土诸书所言薯者皆山薯也。



此海外据《闽书》谓：“万历中闽人得之吕宋国。”然晋嵇含《南方草木状》中，已有甘薯之名，云：“甘薯盖薯蕷之类，或曰芋之类，实如拳，有大如瓯者，皮紫而肉白，蒸鬻食之，味如薯蕷，旧珠崖之地海中之人皆不业耕稼，惟掘种甘薯。秋熟收之，蒸晒切如米粒，仓囤贮之，以充粮糗，是名薯粮。”是晋时珠崖（在今广东）已有其物，未必始于明时的；或闽地之有甘薯始于其时，故二书所载如此罢！

此外尚有“马铃薯”，俗称“洋山芋”，为南美智利国原产，清时我国始有移植，最早在于福建，《松溪县志》物产中始称此物。又名“阳芋”，见清吴其濬《植物名实图考》，阳当含洋之意。然其实非薯类，为茄科植物，惟其块茎可供食物，与薯略同，故借以为名罢！马铃薯则正取其形似，盖如马铃薯略圆而同大小也。

芋今俗又称“芋艿”。芋读乃音，然其字实音仍，乃陈草未除新草又生相因仍之意。古称芋亦仅为芋，无芋艿之说。芋或奶之误或借用，说见后。

芋，《说文》以为：“大叶实根骇人，故谓之芋。”盖于犹吁，疑怪的叹辞。然此所谓根，实地下茎之误，盖此茎埋于地下，故前人以为根了。

芋为东印度及马来半岛原产，其传入我国，当在汉时，汉以前如《五经》中均没有说到芋的。按：《史记·货殖列传》有：“汶山之下沃野，下有蹲鸱，至死不饥。”据注谓“有大芋如蹲鸱也”，因此后世又别称芋为“蹲鸱”，言其状如鸱的蹲貌。但也有反对其说，如宋罗愿《尔雅翼》云：

卓王孙有云：「吾闻岷山（按即汶山）之下沃野，下有蹲鸱，至死不饥。」详其始意，本谓壤土肥美，粒米狼戾，鸱鸢下啄因蹲伏不去耳。而前世相承，谓蹲鸱为芋，言蜀川出者，形圆而大，状若蹲鸱云。芋或讹作羊，故南朝有谢人馈羊者，以蹲鸱为言，颜之推记之以训子孙。唐开元中，萧嵩奏请注《文选》，东宫卫佐冯光进解蹲鸱，云今之芋子，即是着毛萝卜，嵩闻大笑。又芋之大者前汉谓之「芋魁」，《后汉书》谓之「芋渠」，渠魁皆言大也。

至以芋讹羊，据《颜氏家训》云：“江南有一权贵，误读误本《蜀都赋》注解蹲鴟芋也，乃为羊字，人馈羊肉，答云：损惠蹲鴟，举朝惊骇。”

芋的种类古今分法不一：晋郭义恭《广志》云凡十四等，为君子芋、草谷芋、锯子芋、旁巨芋、青泔芋、淡善芋、蔓芋、鸡子芋、百果芋、旱芋、九面芋、象空芋、青芋、素芋。唐苏恭《本草注》则分六种，为青芋、紫芋、真芋、白芋、连禅芋、野芋。他说：

「青芋」多子，细长而毒多，初煮须灰汁，更易水煮，乃堪食尔。「白芋」「真芋」「连禅芋」「紫芋」并毒少，正可煮啖之，兼肉作羹甚佳；蹲鴟之饶，盖谓此也。「野芋」大毒不可啖之。关陕诸芋遍有，山南江左惟有青白紫三芋而已。

至明黄省曾作《种芋法》，言其种颇详，且兼及各地，兹亦引载于此，以供参考。

芋，《本草》谓之「土芝」，蜀谓之「蹲鸱」，前汉谓之「芋魁」，后汉谓之「芋渠」。叶俞县有「百子芋」。新郑有「博士芋」，蔓生而根如鹅鸭卵。今有「南京芋」，煮之可拈皮而食，甘滑异于他品。茅山有「紫芋」。吴郡所产大者谓之「芋头」，旁生小者谓之「芋奶」，种之水田者为「水芋」。《广雅》曰：「藉姑，水芋也，亦曰乌芋。」《本草》：「乌芋一名水萍，一名槎牙，一名茨菰，一名凫茨。」《毗陵录》谓之燕尾草，以其叶如桮也；又名田酥，状如泽泻，不正似芋，根黄而小，恐自为一种，非土芝之水芋也。《吉安录》：「有干湿二种，湿名水芋，干名黄芋，味差劣。」《松志》：「苏之西境多水芋，以芋魁为旱芋，嘉定名之博罗。」又有皮黄肉白，甘美可食，茎叶如扁豆而细，谓之「香芋」。

按：藉姑实即今之慈姑，其球茎略如芋形，亦可供食，但实非芋类，故黄氏亦疑其非。

芋的煮法，据说最好是“去皮湿纸包，煨之火过熟，乃热啖之，则松而膩，乃能益气充饥”。（《东坡杂记》引吴远游语）苏轼又称芋羹为“玉糝羹”，他有《玉糝羹》诗云：“香似龙涎仍酹白，味如牛乳更全清。莫将南海全齏脍，轻比东坡玉糝羹。”又宋林洪《山家青供》述芋可作糕，其法云：

向杭雪分究，夏日命饮，作大耐糕，意必粉面为之。及出，乃用大芋生者去皮剜心，以白梅甘草汤焯用蜜和松子榄仁填之，入小甑蒸熟为李宗也，取先公大耐官职之意。



这确是别开生面的作法，为前所未闻的。又芋梗尚有治蜂螫之效，如宋沈括《梦溪笔谈》云：

处士刘阳隐居王屋山，见一蜘蛛为蜂所螫，坠地腹鼓欲裂，徐行入草，啮破芋梗，以疮就啮处磨之良久，腹消如故，自后用治蜂螫有验。

此外唐孟诜《食疗本草》，又说“芋煮汁洗腻衣白如玉也”，这倒是我们日常所应知的常识。

也是栽于水中或水田里尚有“荸荠”，其所食部分也如芋为地下茎，不过形状如球，故称地下球茎。此果在古时有许多异称，如李时珍《本草纲目》云：

「乌芋」其根如芋，而色乌也。鬼喜食之，故《尔雅》名「鬼茈」，后遂讹为「鬼茨」，又讹为「藊脐」，盖切韵鬼藊同一字母，音相近也。「三棱」「地栗」皆形似也。

按：今则通作荸荠，如明王世懋《瓜蔬疏》云：“荸荠方言曰地栗，亦种浅水，吴中最盛，远货京师为珍品，色红嫩而甘者为上。”可知明时已有如此写法的。荸字实新造，芥则系借用，即由蒻脐二字改变而来，但取音似，实无意义可言。至乌芋古实作为慈姑的别称，如陶弘景《名医别录》即以为“乌芋一名藉姑”，藉姑即今所谓慈姑，而李时珍则又以为“乌芋慈姑原是二物”，至清吴其濬《植物名实图考》又从陶说以为：“乌芋即慈姑，诸家误以蒻脐为乌芋。”就字义而论，慈姑实类芋，但其色不乌，荸荠实不类芋，但其色却乌。今植物学家多从李说，以乌芋为荸荠的。

至荸荠的种类实不多，仍引李氏之说云：

凫茈生浅水田中，其苗三四月出土，一茎直上，无枝叶，高二三尺。其根白蒻，秋后结颗，大如山查栗子，而脐有聚毛累累，下生入泥底。野生者黑而小，食之多滓；种出者紫而大，食之多毛。生食熟食皆良。

按：李氏所谓根，实为地下球茎，已如上述。至“脐有聚毛累累”，则荸荠之名，或者由此而来。又吴瑞云：“小者名鳊茈，大者名地栗。”今殊无此分别了。

八

蕈菇木耳

Mushrooms and fungus

キノコ、木耳

谷蔬瓜果

蕈字从艹从覃，据明潘之恒《广菌谱》云：“覃，延也，蕈味隳永，有覃延之意。”古又称“榘”，如晋张华《博物志》云：“江南诸山郡中大树断倒者，经春夏生菌，谓之榘，食之有味。”今又称“菰”，则据宋苏颂《本草图经》云：

《尔雅》云：「出隧蘧蔬。」注云：「生菰草中，状似土菌，江东人啖之甜滑。」即此也，故南方人至今谓菌为菰，亦缘此义。

是由菰草借称而来，宋时已属如此。此外还有一种称为“耳”的，如木耳、石耳之类。据《广菌谱》云：



木菌即「木耳」，生于朽木之上，无枝叶，乃湿热余气所生，亦名「木樛」「木圻」「树鸡」「木蛾」，曰耳曰蛾，象形也；曰樛，以软湿为佳也；曰圻曰鸡，因味似也，南楚人谓鸡为圻；曰菌，亦象形于蛭，乃贝子之名。或云地生为菌，木生为蛾，北人曰蛾，南人曰蕈。

其实蕈耳均是菌类，菌是总名，如伞状的则谓之蕈，而味较佳；如耳状的则谓之耳，味并不美，须加以他料，这是现在的分法。

专载蕈类的有宋陈仁玉的《菌谱》，乃专录今浙江仙居的蕈类，共得合蕈、稠膏蕈、栗壳蕈、松蕈、竹菌、麦蕈、玉蕈、黄蕈、紫蕈、四季蕈、鹅膏蕈十一类。原书颇详，兹摘录如下：

八 蕈菇木耳

「合蕈」质外褐色，肌理玉洁，芳芻韵味，发釜鬲闻百步外。旧传昔尝上进，标以台蕈，上遥见误读，因承误云。「稠膏蕈」土人谓稠木膏液所生耳，独此邑所产，故尤可贵。「栗壳蕈」稠膏将尽栗壳色者。「松蕈」生松阴，采无时。「竹菌」生竹根，味极甘。「麦蕈」多生溪边沙壤松土中，味殊美，绝类北方蘑菇。「玉蕈」生山中，色洁皙。「黄蕈」丛生山中，挹郁黄色。「紫蕈」赭紫色，品为下。「四季蕈」生林木中，肌理粗峭，不入品。「鹅膏蕈」生高山，状类鹅子，甘滑不谢稠膏。

按：合蕈实即香蕈，《本草纲目》引吴瑞曰：“蕈生桐柳枳椇木上，紫色者名香蕈，白色者名肉蕈，皆因湿气熏蒸而成。”又汪颖曰：“香蕈生深山烂枫木上，黑色味甚香美，最为佳品。”按：今香蕈各地均有，福建所产尤多，采于冬季的又叫“冬菰”，采于春季的又叫“春菰”，而以冬菰为佳，盖形大而肉厚。此外据《广菌谱》所载，尚有“天花蕈”出五台山，“鸡枞蕈”出云南，“雷蕈”出广西横州，皆类香蕈云。其次则为“蘑菰”，据《广菌谱》云：

蘑菰蕈出东淮北山间，埋桑楮木于土中，浇以米泔，待菰生采之，长二三寸，本小末大，白色柔软。其中空虚，如未开玉簪花，俗名「鸡足蘑菰」，谓其味状相似也；一种状如羊肚有蜂巢眼者，名「羊肚菜」。

此外据《广菌谱》所载,犹有“杉菌”“皂角菌”“竹蓐”“萑菌”“舵菜”,即生于杉皂竹萑及舶舵上的,有可食不可食。又有“钟馗菌”“鬼菌”,亦不食供药用而已。此外属于耳类,有桑槐楮榆柳五木耳及地耳石耳之属。“地耳”生于地,“石耳”生于石,皆状如木耳,可以供食,但普通所食以木耳为多。木耳亦不限于五木,李时珍所谓:“木耳各木皆生,然今货者亦多杂木,惟桑柳楮榆之耳为多云。”其色有黑黄赤白四种,据张仲景云:“木耳赤色及仰生者并不可食。”所以普通只有三种。据《本草经》云:“黑者主女子漏下赤白汁。”又《别录》云:“疗月水不调。其黄熟陈白者,止久泄,益气不饥。其金色者,治癖饮积聚,腹痛全疮。”按:黄与白色,今多通称为“白木耳”,或称“银耳”,医家认为补品,即所谓益气的缘故罢!尤以产于四川者为最有名。其实依营养上分析,白木耳实不如黑木耳,并无特别可取的地方。

蕈耳往往有毒,此种鉴别法,据唐陈藏器《本草拾

遗》所载,有下列诸种:

菌冬春无毒,夏秋有毒,有蛇虫从下过也。夜中有光者,欲烂无虫者,煮之不熟者,煮訖照人无影者,上有毛下无纹者,仰卷赤色者,并有毒杀人。中其毒者,地浆及粪汁解之。

又陈仁玉《菌谱》云:“凡中其毒者必哭,解之宜以苦茗杂白矾勺新水并咽之,无不立愈。”又汪颖以为:“凡煮菌投以姜屑饭粒,若色黑者杀人,否则无毒。”这倒是给喜食野菌的一个妥善方法。



九

葱韭蒜姜

Spring onion, leek, garlic and ginger root

葱、韭、ニンニク、生姜

葱本作蔥，其字从艸从恩，明李时珍《本草纲目》以为：“外直中空有恩通之象也。”盖葱之为物，其叶中空而挺直，故李氏云尔。又宋陶穀《清异录》云：“葱即调和众味，文言谓之回事草。”故又有“回事草”之名。又因诸肴均可用之，有“菜伯”之称。

葱的种类很多，《本草纲目》引韩保昇云有四种：

葱凡四种，「冬葱」即冻葱也，夏衰冬盛，茎叶俱软美，山南江左有之。「汉葱」茎实硬而味薄，冬即叶枯。「胡葱」茎叶粗硬，根若金灯。「茗葱」生于山谷，不入药用。

李时珍又云：“冬葱即慈葱，或名太官葱，谓其茎柔细而香，可以经冬，太官上供宜之，故有数名。汉葱一名木葱，其茎粗硬，故有木名。”他又说：“葱初生，曰葱针，叶曰葱青，衣曰葱袍，茎曰葱白，叶中涕曰葱苒。”按：

今则通分为大葱与小葱两种，大葱即夏葱，小葱即冬葱，由其叶的大小而分。原产西伯利亚阿尔泰山地方。所谓葱岭，即由其山生葱而得名。我国古时就有，如《礼记·曲礼》：“凡进食之礼，葱渫处末。”渫即蒸葱也。又《内则》：“脍春用葱。”是进食均须用葱，吃肉更须加葱以佐味的。

此外古又有一种“鹿葱”，则虽名为葱，实非葱类，而是萱草的异称，如宋陆佃《埤雅》云：

草之可以忘忧者，故曰「谖草」，谖忘也。《诗》曰：「焉得谖草，言树之背。」言以忧思不能自遣，故欲以此华树之背也。董子曰：「欲忘人之忧，则赠之丹棘，一名忘忧；欲蠲人之忿，则赠之以青堂，青堂一名合欢。」嵇康《养生论》以为合欢蠲忿，萱草忘忧，即此是也。亦或谓之「鹿葱」，盖鹿食此草，故以名云。《本草》亦曰萱草一名鹿葱，华名「宜男」。周处《风土记》云：「怀妊妇人佩华生男也。」

然亦认为是两种，如明王象晋《群芳谱》云：

鹿葱色颇类萱，但无香尔。鹿喜食之，故以命名。然叶与花茎皆各自一种：萱叶绿而尖长，鹿葱叶团而翠绿；萱叶与花同茂，鹿葱叶枯死而后花，萱一茎实心而花五六朵节开，鹿葱一茎虚心而花五六朵并开于顶；萱六瓣而光，鹿葱七八瓣。《本草》注云「萱即今之鹿葱」误。

而李时珍《本草纲目》则又评其非，以为：“或言鹿葱花有斑文与萱花不同时者，谬也。肥土所生，皆花厚色深有斑文起重台，开有数月；瘠土所生，花薄而色淡，开亦不久。”又云：“今东人采其花跗干而货之，名为黄花菜。”按：此实即今之所谓“金针菜”，佐以木耳，常为素食的佳品云。

此外尚有一种|“**玉葱**”|,俗称“洋葱”,地下有鳞茎作扁圆状,可供菜食。为中亚细亚原产,我国古时却未见有记载的,直至近年方由外方输入而加栽培。因含有特种的挥发油,所以煮熟后并无十分辛臭。皮色有褐黄赤白数种,以赤皮为最佳,因其极耐贮藏的缘故。

与葱相似的则为“韭”,俗亦作菲,但徐铉《说文注》云:“韭刈之复生,异于常草。”故自为字,加艹殊非。韭象韭在地上丛生之象,一即地也,又因其久生,故音久。又因性温,称为|“**草钟乳**”|。《礼记·曲礼》又有“韭曰丰本”之说,故又名“丰本”,亦言刈之复生之意。《内则》称“豚春用韭”,故其效用实与葱同。其种实为我国原产,有山韭水韭之分。“山韭”《尔雅》又谓之“藿”;“水韭”生于池塘中。然普通多栽于园圃,亦如葱一般,无分山水。据《群芳谱》云:“韭茎名韭白,根名韭黄,花名韭菁。”今除供调味外,又用壅白方法,使其辛臭少而质脆嫩,即俗称“韭芽”者是。其法有二,一于冬季密植温床中,使勿露阳光;一将韭叶于



地面一寸五分处切断，覆砒糠或马粪于其上，则翌春便有黄白色嫩芽发生。普通所食，即以这一种为多，而不作调味用的。

又与葱相似的则为“蒜”，又有大蒜小蒜之分。据宋罗愿《尔雅翼》云：“大蒜为葫，小蒜为蒜。”按：孙愐《唐韵》云：“张骞使西域始得大蒜胡荽。”则大蒜出于**胡地**，故有葫名，小蒜似为中土旧有。但李时珍《本草纲目》以为：“瓣少者为小蒜，瓣多者为大蒜，其野生小蒜，别为山蒜。”则蒜实均非我国原产，故于古无闻。蒜的辛臭较葱韭为烈，故普通只采其叶以为调味。惟北方亦食其茎，那是有特嗜食性的原因，非南方人所能食的。

至于“胡荽”就是现在所谓“香菜”，亦作为调味之用。荽《说文》作葍，云：“姜属可以香口也。”李时珍以为：“其茎柔叶细而根多须，绥绥然也。张骞使西域始得种归，故名胡荽。今俗呼为荽荽，荽乃茎叶布散之貌。俗作芫花之芫，非矣。”又唐陈藏器《本草拾遗》

云：“石勒讳胡，故并汾人呼胡荽为香荽。”按：胡荽据中国旧医说有辟鱼肉毒之功，故今人每食鸡鸭肉之类，辄与之同食。据说种此物须诵猥语则茂，因此宋时便有一个笑话，不得不附在这里，以为读者解颐。宋释文莹《湘山野录》云：

冲晦处士李退夫者，携一子游京师，居北郊别墅，带经灌园，持古风外饰。一日，老圃请撒园荽，即《博物志》张骞西域所得胡荽是也。俗传撒此物须主人口诵猥语，播之则茂。退夫固矜纯节，执菜子于手撒之，但低声密诵曰：「夫妇之道，人伦之性。」云云不绝于口。无何客至，不能讫事，戒其子使毕之。其子尤矫于父，执余子咒之曰：「大人已曾上闻。」皇祐中，馆阁以为雅戏，凡谈话清谈，则曰：「宜撒园荽一巡。」

这样故事，是无怪当时成为话柄的。

最后要说到“姜”了。姜字《说文》作薑，云：“御湿之菜也。”按：王安石《字说》：“姜能强御百邪，故谓之姜。”姜亦为调味解腥之用，故可说能强御百邪的。

按：姜为**东印度**原产，其移植于我国却很早，《礼记·内则》有“楂梨姜桂”，孔子有“不撒姜食”之说，见《论语·乡党》，可知周时用姜已很广的。说者谓姜系辛物，与上述诸物之有臭味者不同。古时本有五荤之说，荤菜即臭菜也，如徐铉《说文注》云：“荤，臭菜也，通谓芸薹、椿、韭、葱、蒜、阿魏之属，方术家所禁，谓气不洁也。”又宋罗愿《尔雅翼》云：“西方以大蒜、小蒜、兴渠、慈蒜、茗葱为五荤，道家以韭、蒜、芸薹、胡荽、薤为五荤。”后世乃以鱼肉腥气为荤，实非。孔子于食本很讲究，其所以不撒姜食，即以非荤臭不洁之故。

但姜虽可常食，究竟是辛辣之物，过多亦非所宜，诚如李时珍说：“食姜久积热患目殄，屡试有准。”这话恐怕是对的。姜除了调味以外，又可醋酱糟盐，或加以蜜煎，故与上列诸物，其为用殊较广博的。

一〇

# 瓜瓠茄子

Melon, gourd and eggplant

瓜、茄子

瓜字正象瓜实在须蔓之间的形状，此在我国最古就有了的。但瓜的种类很多，究竟古人所食是哪一种瓜，却颇有考查的必要。按：晋郭义恭《广志》云：

瓜之所出，以辽东、庐江、燉煌之种为美。有乌瓜，鱼瓜，狸头瓜，蜜笋瓜，女臂瓜，龙蹄瓜，羊髓瓜，缣瓜。瓜州大瓜如斛，御瓜也。有青登瓜大如三斗魁。有桂枝瓜长二尺余。蜀地温良，瓜至冬熟。有春白瓜细小小瓣宜藏，正月种三月熟。有秋泉瓜秋种十月熟，形如羊角，色苍黑。



以上所说，实均为甜瓜，亦称“香瓜”，如李时珍《本草纲目》云：

甜瓜北土中州种蒔甚多，二三月下种延蔓而生叶，大数寸，五六月花开黄色，六七月瓜熟。其类最繁，有团有长，有尖有扁，大或径尺，小或一捻；其棱或有或无；其色或青或绿，或黄斑糝斑，或白路，黄路；其瓢或白或红，其子或黄或赤，或白或黑。按：王桢《农书》云：「瓜品甚多，不可枚举。以状得名，则有龙肝，虎掌，兔头，狸首，羊髓，蜜筒之称；以色得名，则有乌瓜，白团，黄瓢，白瓢，小青，大班之别；然其味不出乎甘香而已。」《广志》惟以辽东燉煌庐江之瓜为胜，然瓜州之大瓜，阳城之御瓜，西蜀之温瓜，永嘉之寒瓜，未可以优劣论也。甘肃甜瓜皮瓢皆甘胜糖蜜，其皮暴干犹美。浙中一种阴瓜种于阴处，熟则色黄如金，肤皮稍厚，藏之至春，食之如新。此皆种艺之功，不必拘以土地也。」

由此所述，已可尽甜瓜的大概了。至浙中阴瓜，实即今所谓“黄金瓜”，亦即永嘉的寒瓜。李氏于南瓜条下以为即南瓜，又于西瓜条下以为即西瓜，矛盾实多，于此即不攻而自破了。

甜瓜多为生啖，作膳用的很少。此外如越瓜、黄瓜，则生啖膳用都可以了。“越瓜”据唐陈藏器《本草拾遗》云：“生越中，大者色正白，越人当果食之，亦可糟藏。”又李时珍《本草纲目》云：“俗名稍瓜，南人呼为菜瓜。”盖以地则称越，以可作菜食则称菜。他又说：“瓜有青白二色，大如瓠子，一种长者至二尺许，俗呼羊角瓜。其瓜生食，可充果蔬，酱豉糖醋藏浸皆宜，亦可作菹。”按：今所谓酱瓜，即多用菜瓜作的。明王世懋《瓜蔬疏》所谓：“瓜之不堪生啖而堪酱食者曰菜瓜。以甜酱渍之，为蔬中佳味。”其实生啖也并非全无滋味的。

黄瓜本称“胡瓜”，陈藏器云：“北人避石勒讳，改呼黄瓜，至今因之。”李时珍云：“张骞使西域得种，故名胡瓜。”按：杜宝《拾遗录》云，隋大业四年避讳，改

胡瓜为黄瓜，与陈氏之说微异。黄瓜亦如菜瓜，生食之外又可酱糟，俗亦称为酱瓜，惟瓜形较菜瓜为小，滋味也不及的。按：《礼记·月令》：“仲夏之月，王瓜生。”后人颇多误王瓜即黄瓜，然据李时珍云：

王瓜三月生苗，其蔓多须，嫩时可茹。其叶圆如马蹄而有尖，面青背淡，涩而不光。六七月开五出小黄花，成簇结子累累，熟时有红黄二色，皮亦粗涩，根不似葛，但如栝楼。根小者澄粉甚白腻，须深掘二三尺乃得正根。江西人栽之沃土，取根作蔬食，味如山药。

是王瓜并非黄瓜，完全是两物的。

此外有“冬瓜”，则专供膳食。据李时珍云：“冬瓜以其冬熟也。又贾思勰《齐民要术》云，冬瓜正二三月种之，若十月种者结瓜肥好，乃胜春种。则冬瓜之名，或又以此也。”又以成熟后皮上分泌白蜡，故古又有“白瓜”之称。李氏又云：“其瓢谓之瓜练，白虚如絮，可以浣练衣服。洗面澡身，去黥黥令人悦泽白皙。”这倒是可作肥皂之用了。又如宋张世南《游宦纪闻》云：

董季与昔尝为世南言，沙随先生绍兴丙午苦淋血之疾，两年不愈。明年七月二十四日筮易，遇涣之观，其辞曰：「涣奔其机悔亡。」俄梦知大冶县赵定叟相访，定叟名不疾，疾久病也，言不久病也。偶董阅《本草》，因见白冬瓜治五淋，于是日食三大瓠，七日而愈。前此百药皆无效。董，沙随先生之婿也，先生尝书此事于家庙之壁。

按：甄权注《本草》云：“冬瓜绞汁服，止烦躁热渴，利小肠治五淋，压丹石毒。”但此恐仅能利淋而已，要想根绝怕是未见得罢！

与冬瓜同可供膳食的则为“南瓜”。南瓜于古无闻，李时珍以为：“种出南番，转入闽浙，今燕京诸处亦有之矣。按：王桢《农书》云，浙中一种阴瓜，宜阴地种之，秋熟色黄如金，皮肤稍厚，可藏至春，食之如新，疑即南瓜也。”是明时方才有南瓜的。然阴瓜实非南瓜，说详前。又据王象晋《群芳谱》，别有“番南瓜”一种，云：“番南瓜实之纹，如南瓜而色黑绿，蒂颇尖，形似葫芦。”是南瓜为扁圆形，即今所谓“荸荠南瓜”者是，番南瓜则长圆形，是其分别。然两种皆来自外方，今均称为南瓜或番瓜了。据李时珍云：“南瓜同猪肉煮食更良，但不可同羊肉食，令人气壅。”又云“多食发脚气黄疸”，则不知有是理否？

最后说到“西瓜”，于最古亦无所闻，其称为西当自西方来，正如南瓜的来自南番。据五代胡峤《陷北记》



云：“入平川始食西瓜，云契丹破回纥得此种，以牛粪覆棚而种，大如中国冬瓜而味甘。”其后宋洪皓使金，遂携其种以归。所以明刘元卿《贤弈篇》云：

中国初无西瓜，见洪忠宣皓《松漠纪闻》。盖使金国贬递阴山，于陈王悟室得食之，云种以牛粪，结实大如斗，绝甘冷，可蠲暑疾。《丹铅余录》引五代邠阳令胡峤《陷北记》云：「于回纥得瓜，名曰西瓜。」其言与忠宣同，以为五代始入中国。按：忠宣使金乃称创见，则峤尝之于陷北之日，而不能种之于中国也。其在中土，则自靖康而后；其在江南，或忠宣移种归耳。

是我国之有西瓜，实始于宋时。但李时珍独以为：“陶弘景注瓜蒂，言永嘉有寒瓜甚大，可藏至春者，即此也。盖五代之先，瓜种已入浙东，但无西瓜之名，未遍中国

耳。”是梁时已有其瓜，惟犹无西瓜之名，此说实非，盖既为西瓜，决不会永嘉独有；而且可藏至春，也决非西瓜一种，冬瓜南瓜也可如此的。此寒瓜实为甜瓜的一种，说已详前。按：今植物学家研究，西瓜为南非洲原产，其传入中国，或不能过早的。种类颇多，诚如李时珍所说：“实有围及径尺者；长至二尺者；其棱或有或无；其色或青或绿；其瓢或白或红，红者味尤胜；其子或黄或红或黑或白，白者味更劣；其味有甘有淡有酸，酸者为下。”又据明王世懋《瓜蔬疏》云：“吾地（按指太仓）以蒋福栅桥二处为绝品，然家园中所种色青白而作枕样者更佳，不必蒋栅也。”按：今沪人亦以枕样者为佳，出于浙江平湖的尤有名，俗称“平湖枕瓜”云。又李时珍云：“以瓜划破曝日中少顷，食即冷如冰也。得酒气近糯米即易烂，猫踏之即易沙。”凡此皆不知是否为李氏经验之谈，倒可一试究竟的。

此外尚有一种“丝瓜”，也可供食用，但通常多待瓜老之后，取其筋络以为洗涤釜器之用。李时珍云：

此瓜老则筋丝罗织，故有「丝罗」之名。昔人谓之「鱼鳞」，或云「虞刺」，始自南方移来，故云「蛮瓜」。唐宋以前无闻，今南北皆有之，以为常蔬。二月下种，六七月开黄花。其瓜大寸许，长一二尺，甚则三四尺，深绿色有皱点，瓜头如鳖首。嫩时去皮，可烹可曝，点茶充蔬。老则大如杵，筋络缠纽如织成，经霜乃枯，惟可藉靴履涤釜器，故村人呼为「洗锅罗皮」。

又有一种“苦瓜”，以其味苦而得名。又以瓜有皱纹如荔枝而大，亦名“锦荔枝”。徐光启《农政全书》云“又名癞葡萄”，盖亦象其形状，骤视如葡萄然。据李时珍云：

苦瓜原出南番，今闽广皆种之。五月下子，生苗引蔓，茎叶卷须并如葡萄而小。七八月开小黄花，结瓜长者四五寸，短者二三寸，青色，皮上痒瘡如癞，及荔枝壳状。熟则黄色自裂，内有红瓢里子，瓢味甘可食。其子形扁如瓜子，亦有痒瘡。南人以青皮煮肉及盐酱充蔬，苦涩有青气。

按：此瓜古亦未闻，明费信《星槎胜览》云：“苏门答刺国一等瓜皮若荔枝，未到时甚臭如烂蒜，剖开如囊，味如酥，香甜可口。”疑即此苦瓜了，或在明时由该地传入我国的。

与瓜相似的尚有“葫芦”，今植物学家即以瓜与葫芦同属于葫芦科。我国古时又有壶瓠匏瓢等称，壶亦称为壶卢，如晋崔豹《古今注》云：

「匏」，瓠也。  
「壶卢」，瓠之无柄者也。瓠有柄者曰「悬瓠」，可以为笙，曲沃者尤善，秋乃可用之，则漆其里。「瓢」亦瓠也，瓠其总瓢其别也。

是以匏瓠为一种，壶卢为一种。此说古皆如此，然至宋陆佃作《埤雅》则反对其说，他云：

长而瘦上曰「瓠」，短颈大腹曰「匏」。《传》曰「匏谓之瓠」，误矣；盖匏苦瓠甘，复有长短之殊，定非一物也。

此《传》乃指《诗经·毛传》，其传《匏有苦叶》云：“匏谓之瓠，瓠叶苦不可食也。”至明李时珍作《本草纲目》，则分别更明，他说：

「壶」，酒器也；「卢」，饭器也，此物各象其形，又可为酒饭之器，因以名之，俗作葫芦者非矣。「葫」乃蒜名，「芦」乃苇属也。其圆者曰「匏」，亦曰「瓢」，因其可以浮水如泡如漂也，凡蒹属皆得称瓜，故曰「瓠瓜」「匏瓜」。古人壶瓠匏三名皆可通称，初无分别。后世以长如越瓜首尾如一者为「瓠」，音护。瓠之一头有腹长柄者为「悬瓠」，无柄而圆大形扁者为「匏」，匏之有短柄大腹者为「壶」，壶之细腰者为「蒲卢」，各分名色，迥异于古，以今参详，其形状虽各不同，而苗叶皮子性味则一。悬瓠今人所谓茶酒瓢者是也，蒲卢今之药壶卢是也。



是以壶卢为总名，即俗所谓葫芦，长者为瓠，扁圆者为匏，大腹者为壶，细腰者为蒲卢，实为同种，不过实的形状有异而已。又按：明王象晋《群芳谱》云：“瓠子江南名扁蒲。”按：浙东一带又称“夜开花”，云其花于夜间开的。

壶卢之类在古时大约是不重食用而重其可为器用的，所以如宋陶穀《清异录》云：“瓠少味无韵，荤素俱不相宜，俗呼净街槌。”又如《卢氏杂说》云：

郑余庆清俭有重德，一日忽召亲朋官数人会食，众皆惊。朝僚以故相望重，皆凌晨诣之。至日高余，余庆方出，闲话移时，诸人皆枵然。余庆呼左右曰：「处分厨家，烂蒸去毛，莫拗折项。」诸人相顾，以为必蒸鹅鸭之类。逡巡舁台盘出酱醋，亦极香新。良久就餐，每人前下粟米饭一碗，蒸葫芦一枚。相国餐美，诸人强进而罢。

可知此物在当时极为贱视的，郑氏此举，未免委屈一般朝僚了。

此外尚有一种“茄子”，虽非瓜类，而也如瓜瓠可供食用，兹亦附说于此。

茄子一名“落苏”，又有“昆仑瓜”之称。而茄本不读伽音，如唐段成式《酉阳杂俎》云：

茄子茄字，本莲茎名，革遐反；今呼伽，未知所自。成式因就节下食有伽子数蒂，偶问工部员外郎张周封伽子故事，张云：「一名落苏，事具《食疗本草》，此误作。」《食疗本草》元出《拾遗本草》，成式记得隐侯《行园诗》云：「寒瓜方卧垆，秋菰正满陂。紫茄纷烂漫，绿芋郁参差。」又一名「昆仑瓜」。岭南茄子宿根成树，高五六尺，姚向曾为南选使亲见之。

按：茄子实为印度原产，其传入中国，当在六朝之间，汉王褒《僮约》所谓“别茄披葱”，此茄恐怕犹非后来的

茄。大约字乃借用，音或从其原来伽音的。其名落苏，据宋陆游《老学庵笔记》云：“茄子一名落苏，或云钱王有子跛足，以声相近，故恶人言茄子；亦未必然。”此或云只是传说而已，故陆氏亦未信其说。又李时珍《本草纲目》云：“按：《五代贻子录》作酪酥，盖以其味如酪酥也，于义似通。”是又以落苏为酪酥之误。不知原意确实如此否？至昆仑瓜据杜宝《大业拾遗录》云：“隋炀帝改茄子为昆仑紫瓜。”其称昆仑，当系传自西方之意。

茄的种类普通有青茄、紫茄、白茄。白茄亦名银茄，更胜于青茄，产于北方，南方则以紫茄为多。据元王祜《农书》云：

一种「渤海茄」，白色而坚实。一种「番茄」，白而扁，甘脆不涩，生熟可食。一种「紫茄」，形紫华长，味甘。一种水茄，形长味甘，可以止渴。

按：此番茄与今之番茄不同，现在的番茄虽亦扁圆形，但均为红色或黄色，没有作白色的，原为南美秘鲁原产，近年始传入我国，而营养成分较他茄为丰的。

一一

# 梅杏

Plums and apricots

梅、杏



梅本作呆，象子在木上的形状。梅与杏相似，所以反杏为呆。字本从甘从木，书家讹作甘木，遂作某字。某字后来又作为不知名的意思，于是字又作梅。但梅如《尔雅》所释，本为楠木，后人以其音同而借用的。到了现今，呆某既已不用，梅也专训作梅，不再为楠木了。

梅在最古时候，并不被人重视，如《书说命》：“若作和羹，尔惟盐梅。”据《传》：“盐咸梅醋，羹须咸醋以和之。”只当它是一种酸物，作为调味之用。《礼记·内则》中亦有“桃诸梅诸卵盐”之说，诸即是菹，就像现在的藏桃藏梅，吃时和以卵盐，就是大块的盐。都是说到它的果实方面，可供吃用而已。至后世则大称赞其花，如宋范成大《梅谱》云：“梅天下尤物，无问智贤愚不肖，莫敢有异议。学圃之士，必先种梅，且不厌多，他花有无多少，皆不系重轻。”隐然有花中王之意。宋张镃《玉照堂梅品》，也有“梅花为天下神奇，而诗人尤所酷好”之说。是梅花之称为神奇，盖由诗人酷好而来。此风虽始于六朝，而实甚于唐宋，如宋杨万里《和梅诗

序》云：

梅肇于炎帝之经，著于《说命》之书，《召南》之诗，然以滋不以象，以实不以华也。岂古之人，皆质而不尚其华欤？然华如桃李，颜如舜华，不尚华哉？而独遗梅之华何也？至楚之骚人饮芳而食菲，佩芳馨而食葩藻，尽掇天下之香草嘉木，以苾芬其四体，而金玉其言语文章，尽远取江蓠杜若而近舍梅，岂偶遗之欤？抑梅之未遭欤？南北诸子如阴铿、何逊、苏子卿诗人之风流，至此极矣，梅于时始以花闻天下。及唐之李杜，本朝之苏黄崛起千载之下，而躡藉千载之上，遂主风月花草之夏盟，而于其间始出桃李兰蕙而居客之左；盖梅之有遭，未有盛于此时者也。

而唐宋之际，实以林逋爱之最甚，相传他：“隐于武林之西湖，不娶无子。所居多种梅畜鹤，泛舟湖中，至则放鹤致之，因谓妻梅子鹤云。”（宋阮阅《诗话总龟》）此外范成大自云：“于石湖玉雪坡既有梅数百本，比年又于舍南买王氏僦舍七十楹，尽拆除之，治为范村，以

其地三分之一与梅。”(《梅谱》)张镒白云:“予得曹氏荒圃于南湖之滨,有古梅数十,散漫弗治,爰辍地十亩,移种成列,增取西湖北山别圃江梅合三百余本,筑堂数间以临之。”(《玉照堂梅品》)至明则有王冕,“隐九里山,树梅花千株,桃柳居其半,结茅庐三间,自题为梅花屋。”(《玉壶冰》)其他则所在多有,不胜尽述。而咏梅之作,更连篇累牍,有多至千篇的,如宋周必大《二老堂诗话》云:

政和中,庐陵太守程祁,学有渊源,尤工诗。在郡六年,郡人段子冲字谦叔,学问过人,自号潜叟。郡以遗逸八行荐,力辞。与程唱酬梅花绝句,展转千首,识者已叹其博。近岁有同年陈从古字希颜,哀古梅花诗八百篇,一一次韵。其自叙云:「在汉晋未之或闻。自宋鲍照以下,仅得十七人共二十一首。唐诗人最盛,杜少陵二首,白乐天四首,元微之、韩退之、柳子厚、刘梦得、杜牧之各一首,自余不过一二;如李翰林、韦苏州、孟东野、皮日休诸人,则又寂无一篇。至本朝方盛行。而予日积月累,酬和千篇云。」

此外如《元史·欧阳玄传》所述：“玄幼岐嶷，八岁即知属文。部使者行县，玄以诸生见命赋梅花诗，立成十首，晚归增至百首，见者骇异之。”以一日之间，竟成梅花诗百首，也可为咏梅的圣手了。至清时如彭玉麟亦常咏梅，相传多至万首，那是别有所属，据说是为他的爱人梅仙的缘故，当然与专指梅的不同了。然这许多梅诗之中，自来最赏识的是林逋“疏影横斜水清浅，暗香浮动月黄昏”两句，以为最能写出梅花的风韵的。

以上所说，只是说到诗人对于梅花的酷好而已，我们这里还应当说说梅的种类。梅的种类据范成大《梅谱》，有江梅、早梅、官城梅、消梅、古梅、重叶梅、绿萼梅、百叶绀梅、红梅、鸳鸯梅、杏梅等种。其中“江梅”即野生的梅，实小而硬，又名“直脚梅”。“早梅”因在冬至前已开花，故有此名；尚有一种更早的，在重阳日便开了。“官城梅”即就江梅花肥实美的接之，是与江梅为一类。“消梅”也与江梅相似，惟其实圆小而松脆。“古梅”并非古时的梅，乃其状如古木，有藁须垂于枝



间，实与常梅同，而产于会稽一带。“重叶”“绿萼”“百叶”皆就其叶萼而言。“红梅”花为粉红色，与常梅异，而颇似杏。“鸳鸯梅”为多叶红梅，一蒂双果，故名。“杏梅”花亦微红，而结实甚扁，全似杏味。此外尚有“蜡梅”，实非梅类，《梅谱》说它又分三种，其说云：

蜡梅本非梅类，以其与梅同时，而香又相近，酷似蜜脾，故名蜡梅。凡三种：以子种出不经接，花小香淡，其品最下，俗谓之「狗蝇梅」；经接花疏，虽盛开花常半含，名「磬口梅」，言似僧磬之口也；最先开，色深黄如紫檀，花密香浓，名「檀香梅」，此品最佳。蜡梅香极清芳，殆过梅香，初不以形状贵也。此花多宿叶，结实如垂铃，尖长寸余；又如大桃奴，子在



又据宋周紫芝《竹坡诗话》云：“东南之有蜡梅，盖自近时始，余为儿童时犹未之见。元祐间鲁直诸公方有诗，前此未尝有赋此诗者。”是蜡梅至宋时方有，但不知系传自何地的。

梅实味酸，所以多吃则能损齿，据说可嚼胡桃肉解之，又据僧赞宁《物类相感志》云：“梅子同韶粉食，则不酸不软牙。”是又可用韶粉的。

又青梅可以制为白梅与乌梅，其作法据《居家必要》云：

取大青梅以盐渍之，日晒后渍，十昼十夜，便成白梅，调鼎和羹，所在任用。青梅篮盛突，上熏黑，即成乌梅，用以入药，不任调食。以稻灰淋汁润湿蒸过，则肥泽不蠹；亦可糖藏蜜煎作果。乌梅洗净捣烂，水煮滚，入红糖使酸甘得宜，水内泡冷，暑月饮甚妙。

则殊为简便。后一种即今所谓酸梅汤，夏日饮者颇多的。

杏字篆文象子在木枝的形状，从廿非从口。五代杨行密以“行”、“杏”音同，改称为“甜梅”。梅杏古多并称，以其树木叶的形状相似，但梅花早而白，杏花晚而红；梅实小而酸，杏实大而甜，是其不同的地方。

杏的种类不多，据明李时珍《本草纲目》所载，仅有下列数种：

诸杏叶皆圆而有尖，二月开红花，亦有千叶者不结实。甘而有沙者为「沙杏」，黄而带酢者为「梅杏」，青而带黄者为「柰杏」，其「金杏」大如梨，黄如橘。《西京杂记》载「蓬莱杏」花五色，盖异种也。按：王桢《农书》云：「北方肉杏甚佳，赤大而扁，谓之金刚拳。」

此外尚有一种“银杏”，虽名为杏，实非杏类，今植物学上称为“公孙树”。据李时珍云：“原生江南，叶似鸭掌，因名鸭脚；宋初始入贡，改呼银杏，因其形似小杏而核色白也；今名白果。”其树高百尺余，大或至合抱，可作栋梁，所以绝非杏类矮小的可比。

杏虽与梅相似，但古来多爱梅而不爱杏，有之惟如晋葛洪《神仙传》中所说，董奉一人而已。《传》云：

董奉居山不种田，日为人治病，亦不取钱，重病愈者，使栽杏五株，轻者一株，如此数年计得十余万株，郁然成林。乃使山中百禽野兽，游戏其下，卒不生草，常如芸治也。后杏子大熟，于林中作一草仓，示时人曰：「欲买杏者不须报奉，但将谷一器置仓中，即自往取一器杏去。」常有人置谷少而取杏去多者，林中群虎出吼逐之，大怖，急挈杏走，路傍倾覆，至家量杏一如谷多少。或有人偷杏者，虎逐之到家，啮至死。家人知其偷杏，乃送还奉，叩头谢过，乃却使活。奉每年货杏得谷，旋以赈救贫乏，供给行旅不逮者，岁二万余斛。

爱杏或是事实，虎出吼逐，则未免是神仙家的话了。

一一一

# 桃李

Peaches and plums

桃、李

谷蔬瓜果

桃字从木从兆，据明李时珍在《本草纲目》里解释说：“桃性早花，易植而子繁，故字从木兆；十亿曰兆，言其多也。或云从兆，谐声也。”但这恐怕是李氏想象之辞，前人未曾说过，原意当是“从兆谐声”。不过后人对于桃字，确如李氏所说，含有多的意思，所以如诞辰宴客，称为桃樽；送人寿礼，称为桃仪；还有送寿用的馒头，称为寿桃。同时《汉武帝内传》里，有这样一个传说：

七月七日，西王母降，命侍女索桃果。须臾，以玉盘盛仙桃七颗，大如鸭卵，形圆青色，以呈王母。母以四颗与帝，三颗自食。桃味甘美，口有盈味，帝食辄收其核。王母问帝，帝曰：「欲种之。」母曰：「此桃三千年一生实，中夏地薄，种之不生。」乃止。



于是格外以为桃是长寿之征了。其实桃树的寿命最短，不过十年而已，如后魏贾思勰《齐民要术》云：“桃性皮急，四年以上宜以刀竖剮其皮，七八年便老，十年则死。”所以以桃为长寿，实在上了西王母的当了。

而且更为奇怪的，说桃木能够制鬼，可以避邪驱疫。此种迷信，到现在还很盛行。其原因诚如宋罗愿《尔雅翼》云：

桃能去不祥，故古者植门以桃梗，出冰以桃弧，临丧以桃茢。《典术》曰：「桃者五木之精，仙木也，故厌伏邪气，制百鬼。」或曰：「东海中有度朔山，上有大桃木，蟠屈三千里。其枝东北曰鬼门，万鬼之所出入，有二神人曰神荼、郁垒，主阅众鬼之恶害人者，执以苇索，而用以饲虎。黄帝法而象之，驱除毕，因立桃梗于门户上，画郁垒执苇索焉。」又《淮南子》曰：「羿死于桃棗。」棗，大杖也，言为桃木所击死，由是以来鬼畏之。其实桃西方之木，味辛气恶，物或恶之；木之不用桃，犹菜之不用辛也。古者出冰，桃弧棘矢，以除其灾；荆楚设之以共御王事，则其来久矣。

按：或曰据汉应劭《风俗通》云出《黄帝书》，是此种传说，于古就有。“桃弧棘矢”事见《左传》，可知周时已有此风，而认桃为仙木，后之西王母三千年一生实之说，大约也由此而来罢！但这些诚如庄子所说：“插桃枝于户，连灰其下，童子入而不畏，而鬼畏之，是鬼智不如童子也。”原是一种奇谈，无足为辨。不过古时确有因食桃而杀人的，这就是《晏子春秋》所谓“二桃杀三士”，却值得在这里附录一下：

公孙接、田开疆、古冶子事景公，以勇力搏虎闻。晏子过而趋，三子者不起。晏子入见，公曰：「臣闻明君之蓄勇力之士也，上有君臣之义，下有长率之伦，内可以禁暴，外可以威敌，上利其功，下服其勇，故尊其位，重其禄。今君之蓄勇力之士也，上无君臣之义，下无长率之伦，内不以禁暴，外不可威敌，此危国之器也，不若去之。」公曰：「三子者，搏之恐不得，刺之恐不中也。」晏子曰：「此皆力攻勍敌之人也，无长幼之礼。」因请公使人少馈之二桃，曰：「三子何不计功而食桃？」公孙接仰天而叹曰：「晏子智人也，夫使公之计吾功者，不受桃，是无勇也。士众而桃寡，何不计功而食桃矣。接一搏豨而再搏乳虎，若接之功，可以食桃，而

无与人同矣。」援桃而起。田开疆曰：「吾伏兵而却三军者再，若开疆之功，亦可以食桃，而无与人同矣。」援桃而起。古冶子曰：「吾尝从君济于河，御左骖以入砥柱之流。当是时也，冶少不能游，潜行逆流百步，顺流九里，得鼉而杀之。左操骖尾，右挈鼉头，鹤跃而出津，人皆曰河伯也，若冶视之，则大鼉之首。若冶之功，亦可以食桃，而无与人同矣。二子何不反桃？」抽剑而起。公孙接、田开疆曰：「吾勇不子若，功不子逮，取桃不让，是贪也；然而不死，无勇也。」皆反其桃，挈领而死。古冶子曰：「二子死之，冶独生之，不仁；耻人以言，而夸其声，不义；恨乎所行，不死，无勇。虽然，二子同桃而节，冶专其桃而宜。」亦反其桃，挈领而死。使者复曰：「已死矣。」公殓之以服，葬之以士礼焉。

这故事，后人咏为诗歌，演为小说，编为戏剧很多，是历史上很著名的一件政治案。

为了李氏的一句话，引出了这许多桃的故事，现在暂且打住罢，回头来说说桃的本身。

桃原是我国的原产，种类很多，仍引李氏在《本草纲目》里所说：

桃品甚多，易于栽种，且早结实。其花有红，紫，白，千叶，二色之殊。其实有红桃、绯桃、碧桃、绀桃、白桃、乌桃、金桃、银桃、胭脂桃，皆以色名者也；有绵桃、油桃、御桃、方桃、偏桃、偏核桃，皆以形名者也；有五月早桃、十月冬桃、秋桃、霜桃，皆以时名者也；并可供食。惟山中毛桃，即《尔雅》所谓「榘桃」者，小而多毛，核粘味恶，其仁充满多脂，可入药用，盖外不足者内有余也。「冬桃」一名王母桃，一名仙人桃，即昆仑桃，形如栝楼，表里彻赤，得霜始熟。「方桃」形微方。「匾桃」出南番形匾肉涩，核状如盒，其仁甘美，番人珍之，名波淡树，树甚高大。「偏核桃」出波斯，形薄而尖，头偏，状如半月，其仁酷似新罗桃子，可食，性热。又杨维禎、宋濂集中，并载元朝御库「蟠桃」，核大如碗，以为神异。按：王子年《拾遗记》载：「汉明帝时，常山献巨核桃，霜下始花，隆暑方熟。」《玄中记》载：「积石之桃，大如斗斛器。」《酉阳杂俎》载：「九疑有桃，核半扇可容米一升。」及蜀后主有桃核杯半扇，容水五升，良久如酒味可饮。此皆桃之极大者。昔人谓桃为仙果，殆此类欤？



按：以上所述，今各地或尚有之，惟独无“水蜜桃”之名。按：明王象晋《群芳谱》有云：“水蜜桃，独上海有之，而顾尚宝西园所出尤佳，其味亚于生荔枝。”是明时未尝没有的。又据清王韬《瀛壖杂志》云：

桃实为吴乡佳果，其名目不一，而尤以沪中水蜜桃为天下冠，相传系顾氏露香园遗种。花色较淡，实亦不甚大，皮薄浆甘，入口即化，无一点酸味。最佳者每过一雷雨，辄有红晕。其树以秋分时铲枝接种，非老本也。五年后结实始美，惜易蠹蚀，七八年即萎。在城西一带者为真种，移植他处则味减。近年真种甚难得，且每逢垂熟，官票封园，胥吏从中渔利，高其价以售之民，一桃辄百钱，贫士老饕颇难属餍。



按：顾氏露香园即《群芳谱》中所谓顾尚宝西园。此种水蜜桃种，据张鸣鹤《谷水旧闻》云得自大同，但现在大同却无水蜜桃之名，这大约是水土的关系罢！到了现在，园址久废，植桃区域已移至龙华以南，所以普通称为龙华水蜜桃了。而浙江奉化一带，移植颇多，故奉化水蜜桃，也颇负盛名的。天津也有此桃，则实大于奉化云。

说到这里，我们又要述一则神仙的故事，说桃可以成仙。晋葛洪《神仙传》云：

张道陵弟子至数万，九鼎大要，惟付王长一人。有赵昇者，从东方来。陵将诸弟子登云台绝岩之上，下有一桃树如人臂，傍生石壁，下临不测之渊，桃大有实。陵谓诸弟子曰：「有人能得此桃实，当告以道要。」于时伏而窥之者二百余人，股战流汗，无敢久临视之者，莫不却退而还，谢不能得。昇一人乃曰：「神之所护，何险之有？圣师在此，终不使吾死于谷中耳。师有教者，必是此桃有可得之理故耳。」乃从上自掷投树上，足不蹉跌，取桃实满怀。而石壁险峻，无所攀缘，不能得返，于是乃以桃一一掷上，正得二百二颗。陵得而分赐诸弟子各一，陵自食一，留一以待昇。乃以

手引昇，众视之，见陵臂加长三二丈引昇。昇忽然来还，乃以向所留桃与之。昇食桃毕，陵乃临谷上戏笑而言曰：「赵昇心自正，能投树上，足不蹉跌。吾今欲自试投下，当应得大桃也。」众人皆谏，惟昇与王长嘿然。陵遂投空不落桃，失陵所在，四方皆仰，上则连天，下则无底，往无道路，莫不惊叹悲涕。惟昇长二人，良久乃相谓曰：「师则父也，自投不测之崖，吾何以自安？」乃俱投身而下，正堕陵前，见陵坐局脚床斗帐中。见昇长二人笑曰：「吾知汝来。」乃授二人道毕，三日乃还，归治旧舍。诸弟子惊悲不息。后陵与昇长三人，皆白日冲天而去。

这当然是神话,但由此可知张道陵原来是食桃而成仙的,桃之在古人可谓神秘极了,无怪《典术》有仙木之称。此外宋刘义庆《幽明录》载后汉明帝时,剡县有刘晨、阮肇共入天台山的桃源洞,也是为了吃了一桃而得与仙女相会,留半载求归,而人间已过七世了。这神话大家都知道的,这里也不详谈了。

总之,桃在果木之中,本来是最普通的,不足为奇,可是后来竟把它当作仙木,当作仙果,那恐怕是方士道家之徒所敷会出来的,因为桃道音同,所以他们特别看重它罢!这当然是我个人推想而已,详细还有待于考证。

其次说“李”,李与桃在古时往往并称的。这在现在说起来,同属蔷薇科樱桃属,又同于春月开花,确可归为一类。古时则尚有“桃三李四”之说,意谓桃生三岁便放花果,李生四岁亦能如此。又古有“五果”之说,谓梅、杏、李、桃、栗,李、桃正相连称,这也是桃李并称的原因罢!

李字从木从子,据宋陆佃《埤雅》引《素问》云:

“李，东方之果，木子也，故其字从木从子。”宋罗愿《尔雅翼》则以为：“李，木之多子者，故从子，亦南方之果也；火者木之子，故名。若古文则木傍子为籽。”都以为李是木之子，所以作李，古文则作籽。此木乃五行之木，李时珍《本草纲目》所谓：“李味酸属肝，东方之果也。李于五果属木，故得专称耳。”而以罗释“木之多子者”为非，以为：“木之多子者多矣，何独李称木子耶？”

李的种类很多，数可近百，其大略如明王象晋《群芳谱》所云：

李实有离核，合核，无核之异。小时青，熟则各色，有红有紫有黄有绿，又有外青内白，外青内红者。大者如杯如卵，小者如弹如樱。其味有甘酸苦涩之殊。性耐久，树可得三十年，虽枝枯子亦不细。种类颇多，有麦李、南居李、季春李、木李、御黄李、均亭李、擘李、糕李、中植李、赵李、御李、赤李、冬李、离核李，皆李之特出者。他如经李、杏李、黄扁李、夏李、名李、缥青李、建黄李、青皮李、赤陵李、马肝李、牛心李、紫粉李、小青李、水李、扁缝李、金李、鼠精李、合枝李、柰李、晚李之类，未可悉数。建宁者甚甘，今之李干皆从此出。



这许多李种，据元王桢《农书》云：“北方一种御黄李，形大而肉厚核小，甘香而美；江南建宁一种均亭李，紫而肥大，味甘如蜜；有擘李熟则自裂；有糕李肥粘如糕；皆李之嘉美者也。”又据《本草纲目》云：“诸李早则麦李御李，四月熟；迟则晚李冬李，十月十一月熟。”其中麦李盖与麦同熟之李。御李据宋姚宽《西溪丛话》云：“许昌节度使小厅，是故魏景福殿。魏太祖挟献帝自洛都许州，有小李子色黄，大如樱桃，谓之御李子，即献帝所植。”南居李据梁陶弘景《本草注》云：“姑熟有南居李，解核如杏子形者。”木李据后魏贾思勰《齐民要术》云：“今世有木李，实绝而美。又有中植李，在麦谷前而熟者。”赵李即《尔雅》所谓“休”，乃无实的李。《尔雅翼》云：“休，无实李。李实繁，则有窃食之嫌，虽欲正冠其下且不可。无实则其下可休矣。行人谓之行李，亦或取于此。”按：《古乐府》有“君子防未然，不处嫌疑间。瓜田不纳履，李下不整冠”。窃食之嫌，即从此乐府而出。鼠精李据《好事



集》云：“王侍中家堂前，有鼠从地出，其穴即生李树，花实俱好，此鼠精李也。”则出于传说。其余无用解释，皆浅而易明者。此外李尚有“嘉庆子”的别称，据唐韦述《两京记》云：

东都嘉庆坊有李树，其实甘鲜，为京都之美，故称嘉庆李。今人但言嘉庆子，盖称谓既熟，不加李亦可记也。

李的种类大略就是如此，现在或有或无。至于植李的故事，最可笑的当如汉应劭《风俗通》所载：

汝南南顿张助，于田中种禾见李核，意欲持去，顾见空桑中有土，因殖种以余浆灌溉，后人见桑中反复生李，转相告语。有病目痛者息阴下，言李君令我目愈，谢以一豚。目痛小疾，亦行自愈，众犬吠声，因盲者得视远近翕赫，其下车骑常数千百，酒肉滂沱。间一岁余，张助远出来还，见之惊云：「此有何神？乃我所种耳。」因就斫也。

这真给迷信神灵者一个当头棒喝，无怪张助一见就把它斩了。

一三

# 梨柿苹果

Pears, persimmons and apples

梨、柿、リンゴ

谷蔬瓜果

梨据元朱震亨《本草衍义补遗》云：“梨者利也，其性下行流利也。”是梨因利而得名。又宋罗愿《尔雅翼》云：“梨，果之适口者，剖裂以食，故古人言剖裂为剖梨。”是梨又有剖的意思。又梁陶弘景《本草注》云：“梨种殊多，并皆冷利，多食损人，故俗人谓之快果，不入药用。”快果之称，现在似已无闻。至多食损人，李时珍却反对其说，他在《本草纲目》里云：

《别录》著梨止言其害，不著其功。陶隐居言梨不入药。盖古人论病，多主风寒，用药皆是桂附，故不知梨有治风热润肺凉心清痰降火解毒之功也。今人痰病火病，十居六七，梨之有益，盖不为少，但不宜过食尔。按：《类编》云：一士人状若有疾，厌厌无聊，往谒杨吉老诊之。杨曰：「君热证已极，气血消铄，此去三年，当以疽死。」士人不乐而去，闻茅山有道士，医术通神，而不欲自鸣，乃衣仆衣诣山拜之，愿执薪水之役。道士留置弟子中。久之以实白道士，道士诊之，笑曰：「汝便下山，但日日吃好梨一颗。如生梨已尽，则取干者炮汤食滓饮汁，疾自当平。」士人如其戒，经一岁复见吉老，见其颜貌腴泽，脉息和平，惊曰：「君必遇异人；不然，岂有痊理？」备告吉老，吉老具衣冠望茅山设拜，自谷其学之未至。此与《琐言》



百福万年



之说仿佛。观夫  
二条，则梨之功  
岂小补哉？然惟  
乳梨、鹅梨、消梨可  
食，余梨则亦不  
能去病也。

是梨之功用实大。所谓《琐言》乃五代孙光宪《北梦琐言》，大略云：“一朝士，见奉御梁新诊之，曰风疾已深，请速归去。复见鄜州马医赵鄂诊之，言与梁同，但请多吃消梨，咀齧不及，绞汁而饮。到家旬日，惟吃消梨，顿爽也。”

至于梨的种类，据《本草纲目》所载，有下面数种：

梨有青黄红紫四色。「乳梨」即雪梨，「鹅梨」即绵梨，「消梨」即香水梨也，俱为上品，可以治病。其他青皮、早谷、半斤、沙糜诸梨，皆粗涩不堪，止可蒸煮及切烘为脯尔。昔人言梨，皆以常山、真定、山阳、巨野、梁国、睢阳、齐国、临淄、巨鹿、弘农、京兆、邳都、洛阳为称，盖好梨多产于北土，南方惟宣城者为胜。

按：今以河北的河间，山东的莱阳所出的最佳，俗称“雅梨”，实即消梨。消梨之意，谓能入口即消。又古时盛称“哀家梨”，实亦消梨的一种。如宋刘义庆《世说新语》云：

桓南郡每见人  
不快，辄嗔曰：  
「君得哀家梨，当  
复不蒸食否？」  
（注）秣陵有哀家  
梨，大如升，味甚  
美，入口即消。

此哀家乃哀仲，后来文士颇多引用，然今早已无闻，只为历史上的故实而已。

此外梨又有“果宗”“蜜父”之称。果宗谓百果之宗，见《宋书·张邵传》：

邵子敷，有名于  
世。武帝闻其  
名，召见奇之，  
以为世子中军参  
军，迁正员中书  
郎。敷小名查，  
父邵小名梨，文  
帝戏之曰：「查  
何如梨？」敷  
曰：「梨为百  
果之宗，查何  
可比？」

蜜父见宋陶穀《清异录》，云：“建业野人种梨者，诧其味曰蜜父。”

又梨亦可以酿酒，但并非如唐时的“梨花春”，于梨花开时酿熟的，乃是真用梨酿成，如宋周密《癸辛杂识》云：

李仲宾云：向其家有梨园，其树之大者每株收梨二车。忽一岁盛生，触处皆然，数倍常年，以此不可售，甚至用以饲猪，其贱可知。有所谓山梨者，味极佳，意颇惜之，漫用大瓮储数百枚，以缶盖而泥其口，意欲久藏，旋取食之。久则忘之，及半岁后，因至园中，忽闻酒气熏人，疑守舍者酿熟，因索之，则无有也；因启观所藏梨，则化之为水，清冷可爱，湛然甘美，真佳酝也，饮之辄醉。回回国葡萄酒止用葡萄酿之，初不杂以他物，始知梨可酿，实前所未闻也。

此法于今亦可仿而行之，不知也能成甘美的佳酝否？

柿本作柿。而此柿音肺，乃削下的木片，惟今多混作柿，稍加分别的则作栳，所以我们也写作柿。

柿的种类很多，而且古有七绝之称，如宋苏颂《本草图经》云：

柿南北皆有之，其种亦多。「红柿」所在皆有，「黄柿」生汴洛诸州，「朱柿」出华山，似红柿而圆小，皮薄可爱，味更甘珍；「棐柿」色青可生啖。诸柿食之皆美而益人，又有小柿谓之「软枣」，俗呼为「牛奶柿」。世传柿有七绝：一多寿，二多阴，三无鸟巢，四无虫蠹，五霜叶可玩，六嘉实，七落叶肥滑可以临书也。

今又以青柿置器中自红的叫“烘柿”，日干的叫“白柿”，也称“柿饼”，火干的叫“乌柿”，软枣也叫“猴枣”。柿性寒，所以医家相传，不可与蟹同食，因两物皆寒；否则使人腹痛作泻，但用木香可解。此指烘柿而言，若为白柿，据李时珍在《本草纲目》里说，却大有神秘的功效。他说：

柿乃脾肺血分之果也，其味甘而气平，性涩而能收，故有健脾涩肠治嗽止血之功。按：方勺《泊宅编》云：「外兄刘掾云病脏毒，下血凡半月，自分必死，得一方，只以干柿烧灰，饮服二钱遂愈。」又王璆《百一方》云曾通判子病下血十年，亦用此方一服而愈。则柿为太阴血分之药，益征也。又《经验方》云有人三世死于反胃病，至孙得一方，用干柿饼同干饭日日食之，绝不用水饮，如法食之，其病遂愈，此又一征也。



是多食一些柿饼，倒是没有妨害的。

又柿有凌霜侯之称，那是据说为明太祖所封的。

明人《在田录》云：

高皇微时，过剩柴村，已经二日不食矣。行渐伶仃，至一所，乃人家故园，垣缺树凋，是兵火所戕者，上悲叹久之。缓步周视，东北隅有一树，霜柿正熟，上取食之。食十枚便饱，又惆怅久之而去。乙未夏，上拔采石取太平，道经于此，树犹在。上指树以前事语左右，因下马以赤袍加之曰：「封尔为凌霜长者。」或曰凌霜侯。

苹果古称为“柰”。李时珍《本草纲目》云：“篆文柰字象子缀于木之形，梵言谓之频婆，今北人亦呼之，犹云端好也。”按：频婆实即今所谓苹果，一音之转而已。或云“苹婆果”，如明曾棨有《苹婆果》诗，则苹果乃苹婆果之缩语。按：无名氏《采兰杂志》云：

燕地有苹婆，味极平淡，夜置枕边，微有香气，即佛书所谓「苹婆」，华言相思也。昔袁上芳时以致张子，由此观之，则当时未必不以为相思也。

是古以为相思之果。按：晋郭义恭《广志》云：“柰有白青赤三种，张掖有白柰，酒泉有赤柰，西方例多柰，家以为脯。”此西方当指今印度，而称为苹婆者也。又刘熙

《释名》有柰油柰脯，是汉时已有苹果的，且为用甚广，可以捣实为油，可以暴干为脯。今则多为生食，别作制酒之用。其果诚如王象晋《群芳谱》所云：

苹果出北地，燕赵者尤佳。树身耸直，叶青似林檎而大，果如梨而圆滑，生青，熟则半红半白，或全红，光洁可爱玩，香闻数步。味甘松，未熟者食如棉絮，过熟又炒烂不堪食，惟八九分熟者最美。

与苹果相似小的则有“林檎”，俗称“花红”，古又称为“来禽”或“林禽”，据《本草纲目》引洪玉父之言云：“此果味甘，能来众禽于林，故有林禽来禽之名。”又唐高宗时，纪王李谨得五色林檎似朱柰以贡，帝大悦，赐谨为文林郎，人因呼林檎为“文林郎果”。它的种类颇多，据李时珍《本草纲目》云：

林檎即柰之小而圆者，其味酢者即楸子也。其类有金林檎、红林檎、水林檎、蜜林檎、黑林檎，皆以色味立名。黑者色似紫柰，有冬月再实者。

他又说林檎的食法，云：“熟时晒干研末，点汤服甚美，谓之林檎𦉰。”按：此法后魏贾思勰《齐民要术》亦有之，可知自古有此食法。又明高濂《遵生八笺》有花红饼方，云：“用大花红批皮晒二日，用手压扁又晒，蒸熟收藏，硬大者方好，须用刀花作瓜棱。”均是特别的食法，倒可一试究竟的。

一四

# 柑橘橙柚

Citrus fruits

柑橘、橙、柚子

谷蔬瓜果



柑橘古时往往并称,有时且混称为柑为橘。至今粤人称蜜橘为“柑”,而粤中真正的柑,沪人又称之为“广橘”,极不分明。据今植物学家解释,实形正圆,色黄赤,皮紧纹细,不易剥,多液甘香的叫柑;实形扁圆,色红或黄,皮薄而光滑,易剥,味微甘酸的叫橘。是分别很明。明李时珍《本草纲目》亦云:“橘实小,其瓣味微酸,其皮薄而红,味辛而苦;柑大于橘,其瓣味甘,其皮稍厚而黄,味辛而甘。”他又解橘字之用意云:

橘从𣎵,音鹑,谐声也。又云五色为庆,二色为𣎵。𣎵云外赤内黄,非烟非雾,郁郁纷纷之象。橘实外赤内黄,剖之香雾纷郁,有似乎𣎵云。橘之从𣎵,又取此意也。

至于柑字则言其果味甘,故字从甘,古又直作甘字。此二果据宋韩彦直《橘录》,凡柑种有八,即真柑、生枝柑、海红柑、洞庭柑、朱柑、金柑、木柑、甜柑;橘种有

十四,即黄橘、塌橘、包橘、绵橘、沙橘、荔枝橘、软条穿橘、油橘、绿橘、乳橘、金橘、自然橘、早黄橘、冻橘。按:此所谱,仅以温州(今浙江永嘉)所产者为限,其实他地尚有许多名称的。今普通所知,最著者有黄岩橘、福州橘、汕头蜜橘等。按:宋陈景沂《全芳备祖》云:“韩彦直《橘录》但知乳柑出于泥山,独不知出于天台之黄岩。出于泥山者固奇,出于黄岩者尤天下奇也。”是黄岩又有乳柑,在宋已负盛名。此乳柑据《橘录》所云,实即真柑。《橘录》云:

真柑在品类中最贵可珍,其柯木与花实皆非凡木。木多婆娑,叶则纤长茂密,浓阴满地。花时韵特清远,逮结实颗皆圆正,肤理如泽蜡。始霜之旦,园丁采以献,风味照座。擘之则香雾噀人,北人未之识者,一见而知其为真柑矣。一名乳柑,谓其味之如乳酪。温州四邑之柑,推泥山为最。泥山地不弥一里,所产柑其大不七寸围,皮薄而味珍,脉不黏瓣,食不留滓,一颗之核才一二,间有全无者。

是可谓柑中之最上品者。又柑橘有“木奴”之称,《襄阳耆旧传》云:

吴李衡字叔平,襄阳人,习竺以女英习配之,汉末为丹阳太守。衡每欲治家事,英习不听,后密遣客十人往武陵龙阳泛洲上作宅,种柑橘千株,临死敕儿曰:「汝母每怒吾治家事,故穷如是;然吾州里有千头木奴,不责汝衣食,岁上匹绢亦当足用尔。」衡既亡,后三十余日,儿以白,英习曰:「此当是种柑橘也。汝家失十客来七八年,必汝父遣为宅。汝父恒称太史公言江陵千树橘,当封君家。吾答云,士患无德义,不患不富若贵,而能贫方好尔,用此何为!」吴末,衡柑橘成,岁得绢数千匹,家道富足。

按:《史记·货殖传》有:“江陵千树橘,此其人与千户侯等。”此言货殖之利,实与封侯无异。李氏惑于此说,故仿而行之,后竟致富,可知种柑橘之利实很优厚的。

橘之外又有枳,据说就是橘的变种,《周礼·考工

记》云：“橘逾淮而北为枳，此地气然也。”又与橘相似而更大的，则有橙有柚。橙据陆佃《埤雅》云：“橙，柚属也，可登而成，故字从登；又谐声也。”柚据李时珍《本草纲目》云：“柚色油然，其状如卣，故名。”又云：

橙产南土，其实似柚而香。柚乃柑属之大者，早黄难留。橙乃橘属之大者，晚熟耐久。皆有大小二种。橙实大者如碗，经霜早熟，色黄皮黄，香气馥郁。其皮可以熏衣，可以芼鲜，可以和茱萸，可以为酱齏，可以蜜煎，可以糖制为橙丁，可以蜜制为橙膏，嗅之则香，食之则美，诚佳果也。柚黄而小者为「蜜筒」；其大者谓之「朱栾」，亦取团栾之象；最大者谓之「香栾」，《尔雅》谓之「楨」，音废；又曰「楨」，音贾；《广雅》谓之「鐠柚」；《桂海志》谓之「臭柚」；皆一物，但以大小古今方言称呼不同耳。

按：今亦有以柑之佳者为橙，如出于广东的新会县，俗称“新会橙”，有“高身橙扁身柑”之说。又柚古亦称櫨，今福建漳州称为“文旦”，闽浙又称为“泡子”。除漳州文旦外，“沙田柚”今亦很负盛名，那是出于广西容县沙田中的。



一五

橄欖櫻桃

Olives and cherries

オリーブ、チェリー

谷蔬瓜果

橄榄原出岭南。《三辅黄图》云：“汉武帝元鼎六年破南越，起扶荔宫，以植所得奇草异木，龙眼、荔枝、槟榔、橄榄、千岁子、甘橘皆百余本。”橄榄之名，大约亦如槟榔一样，只就当时方音译称，并无何种意义可言。又称“余甘”，三国沈莹《临海异物志》云：“余甘子如梭形，入口苦涩，后饮水更甘，大如梅实，核两头锐，东岳呼余甘柯榄，同一果耳。”又称“青果”“青子”，宋梅尧臣诗所谓“南国青青果，涉冬知始摘”，及苏轼诗所谓“纷纷青子落红盐，正味森森苦且严”是也。青果青子皆指橄榄，盖他果熟则变色，惟此果仍青，故有此称。其味苦涩，如调以盐则否。又有“谏果”之称，宋周密《齐东野语》云：

涪翁在戎州日，过蔡次律家，小轩外植余甘子，乞名于翁，因名之曰味谏轩，其后王宣子予以橄榄送翁，翁赋云：「方怀味谏轩中果，忽见金盘橄榄来。想与余甘有瓜葛，苦中真味晚方回。」然则二物可名之为谏果也。

涪翁即黄庭坚。此以余甘与橄榄为二物，恐非，观上引《临海异物志》可知。

橄榄除青的外，尚有“乌橄榄”及“波斯橄榄”。据明李时珍《本草纲目》云：

橄榄色青黑，肉烂而甘，取肉捶碎干放，自有霜如白盐，谓之「榄酱」。仁肥大，有文层叠如海螺蛸状，而味甘美，谓之「榄仁」。又有一种「方榄」，出广西两江峒中，似橄榄而有三角或四角，即是「波斯橄榄」之类也。

又云：

按：《名医录》云：吴江一富人食鳊鱼，被鲠横在胸中，不上不下，痛声动邻里，半月余几死。忽遇渔人张九，令取橄榄与食，时无此果，以核研末，急流水调服，骨遂下而愈。问张九云：「我父老相传，橄榄木作取鱼棹篴，鱼触著即浮出，所以知畏橄榄也。」今人煮河豚团鱼，皆用橄榄，能治一切鱼鳖之毒也。

按：以橄欖治魚毒，唐陳藏器《本草拾遺》曾有此說，云：“其木主治魚毒。此木作楫，拔著水，魚皆浮出。”

櫻桃本非桃類，以其實形似桃，故稱櫻桃。古又稱為“含桃”，《禮記·月令》有：“仲夏之月，以含桃先荐寢廟。”據注：“含桃，櫻桃也。”《呂氏春秋》亦有此文，高誘注云：“以芎所含食，故曰含桃；又名芎桃。”芎亦作鸛，是櫻字當由芎字轉變而來，李時珍《本草綱目》以為：“其顆如瓔珠，故謂之櫻。”恐屬想象之辭。

櫻桃據晉郭義恭《廣志》云：“櫻桃有大者，有長八分者，有白色多肌者，凡三種。”但至後世則分法略異，如宋蘇頌《本草圖經》云：

櫻桃處處有之，而洛中者最勝。其木多陰，先百果熟，故古人多貴之。其實熟時深紅色者，謂之「朱櫻」。紫色皮里有細黃點者，謂之「紫櫻」，味最珍重。又有正黃明者，謂之「蜡櫻」，小而紅者，謂之「櫻珠」，味皆不及。极大者有若彈丸，核細而肉厚，尤难得。

此外又有“山樱桃”一种，俗名“李桃”，则味恶不堪食的。

樱桃在古时可荐宗庙之用，故视为贵果。唐时尤见重视，进士且有“樱桃宴”，如五代王定保《摭言》所说：

唐时新进士尤重樱桃宴。乾符四年，刘邺第二子覃及第，时状头已下，方议醵率，覃潜遣人预购数十树，独置是宴，大会公卿。时京国樱桃初出，虽贵达未适口，而覃山积铺席，复和糖酪者，人享蛮画一小盎，亦不啻数升，以至参御辈，靡不沾足。



但樱桃滋味虽好,却不可多食,如金张从正《儒门事亲》云:

舞水一富家有二子,好食朱樱,  
每日啖一二升,半月后长者发肺  
痿,幼者发肺癰,相继而死。

据元朱震亨《本草衍义补遗》云:“樱桃属火,性大热而发湿,旧有热病及喘嗽者,得之立病,且有死者也。”又樱桃经雨则虫,如宋林洪《山家清供》云:“樱桃经雨,则虫自内生,人莫之见,用水一碗浸之,良久其虫皆蛰蛰而出,乃可食也。”是亦不可不注意的。

一六

杨梅枇杷

Red bayberries and loquats

ヤマモモ、枇杷

谷蔬瓜果

杨梅据明李时珍《本草纲目》云：“其形如水杨子，而味似梅，故名。”又唐段公路《北户录》云：“杨梅叶如龙眼树，冬青，一名杔。”又明陈继儒《群碎录》云：“扬州人呼杨梅为圣僧。”则均不知为何意。

杨梅在汉时已有了，但不被人所重视，如晋嵇含《南方草木状》云：

杨梅，其子如弹丸，正赤，五月中熟时似梅，其味甜酸。陆贾《南越行纪》曰：「罗浮山顶有胡杨梅山桃绕其际，海人时登采拾，止得于上饱啖，不得持下。」东方朔《林邑记》曰：「林邑山杨梅其大如杯碗，青时极酸，既红味如崖蜜，以酝酒，号梅香酎，非贵人重客不得饮之。」

此所言罗浮林邑，皆在今广东。而其后杨梅实以在浙江的为最著名，所以宋杨万里诗有：“梅出稽山世少双，情知风味胜他村。”此梅即指杨梅，而稽山则为今在绍兴的会稽山。又如明王象晋《群芳谱》云：

杨梅，会稽产者为天下冠。吴中杨梅种类甚多，名「大叶」者最早熟，味甚佳。次则「卞山」，本出茗溪，移植光福山中，尤胜。又次为「青蒂」「白蒂」及「大小松子」。此外味皆不及。

至普通则有红白紫三种，红胜于白，紫胜于红。酸的如用盐拌食，就不酸了。

杨梅在古时也有人比之为荔枝葡萄的，如宋苏东坡轼云：

客有言闽广荔枝何物可对者，或对西凉葡萄，予以为未若吴越杨梅。平可正诗云：「五月杨梅已满林，初疑一颗值千金。味方河朔葡萄重，色比泸南荔枝深。」则古人亦举而方之者矣。

又杨梅除食用外，其仁尚可作为药用，据说治脚气是很好。宋王明清《挥麈录》云：

王巖字丰父，守会稽。童贯时方用事，贯苦脚气。或云杨梅仁可疗是疾，丰父哀五十石以献之。

枇杷据宋寇宗奭《本草衍义》云：“其叶形似琵琶，故名。”按：琵琶之为乐器，汉时始有，故此果于古无闻，至汉方有。《西京杂记》云：“初修上林苑，群臣远方各献方果异树，有枇杷十株。”是其明证。晋郭义恭



《广志》以为：“枇杷出南安、犍为、宜都。”按：其地均在今四川省境，即当时通西南夷后所进贡来的。《广志》又云：

枇杷易种，叶微似栗，冬花冬实，子簇结有毛，四月熟，大者如鸡子，小者如龙眼，白者为上，黄者次之，无核者名「蕉子」，出广州。

枇杷大抵就是这样三种。今则沪上以产东洞庭山者为最著名，称为“白沙枇杷”。此点明王世懋《果疏》中已有说及，他说：“枇杷出东洞庭者大，自种者小，然却有风味。”

枇杷是常绿乔木，其叶四时不凋，这是与他果不同的地方，所以古来文人多赞叹其质同松竹，而医家亦谓其治肺热嗽甚有功，但须用火炙，以布拭去毛，否则反而令嗽不止的。

但枇杷也有一个极不雅的代称，这其实是误会的。按：唐元稹诗：“万里桥边女校书，琵琶花下闭门居。”此指女校书薛涛也。琵琶花与杜鹃相似，后人以其音同，改作枇杷，遂又称为妓女所居为“枇杷门巷”。实际上此琵琶非那枇杷的。又明时也有以枇杷而写作琵琶的，因此而被人说成笑话，如《雅谑》所载云：

莫廷韩过袁履善先生，适村人献枇杷果，帖书「琵琶」字，相与大笑。某令君续至，两人笑容尚在面，令君以为问，袁道其故，令君曰：「琵琶不是这枇杷，只为当年识字差。」莫即云：「若使琵琶能结果，满城箫管尽开花。」令君赏誉再三，遂定交。

其实琵琶古作枇杷，后乃改为琵琶。枇杷既如寇氏所云，似琵琶而得名，则写作琵琶，实亦不能算作大误。令君之类，亦只知其一而不知其二耳。

一七

# 石榴葡萄

Pomegranates and grapes

ザクロ、葡萄

谷蔬瓜果

石榴原名安石榴，其种出自西域，别名甚多，如明李时珍《本草纲目》云：

榴者瘤也，丹实垂垂如赘瘤也。《博物志》云：「汉张骞出使西域，得涂林安石国榴种以归。」故名安石榴。又按：《齐民要术》云：「凡植榴者须安疆石枯骨于根下，即花实繁茂。」则安石之名，义或取此也。若木乃扶桑之名，榴花丹赭似之，故亦有「丹若」之称，傅玄《榴赋》所谓「灼若旭日栖扶桑」者是矣。《笔衡》云：「五代吴越王钱镠改榴为金罍。」《酉阳杂俎》言：「榴甜者名天浆。」《道书》谓：「榴为三尸酒。」言三尸虫得此果则醉也，故范成大诗云：「玉池咽清肥，三彭迹如扫。」

按：《汉书·西域传》并无涂林安石国之地，《传》仅云汉使取葡萄苜蓿，则《博物志》所云，似未可信。然当时颇信其说，如晋陆机与弟云书，亦云：“张骞使外国十八年，得涂林安石榴也。”大约史书所载，只述其重要者，其他如胡桃胡麻，据说亦为张骞得自西域，是安石榴亦或有可能的。至石榴的种类颇多，如明王象晋《群芳谱》云：

石榴叶绿，狭而长，梗红，五月开花，有大红、粉红、黄、白四色。有「海榴」来自海外，树高二尺；「黄榴」色微黄带白，花比常榴差大；「四季榴」四季开花，秋结实，实方绽旋复开花；「火石榴」其花如火，树甚小；「饼子榴」花大；「番花榴」出山东，花大于饼子，移之别省终不若在彼大而华丽，盖地气异也。



但不论是何种石榴，其中的子都是很多的，因此有“多子”的象征，如《北齐书·魏收传》云：

安德王延宗纳赵郡李祖收女为妃。后帝幸李宅宴，而妃母宋氏荐二石榴于帝前，问诸人，莫知其意，帝投之，收曰：「石榴房中多子，王新婚，妃母欲子孙众多。」帝大喜，诏收：「卿还将来。」仍赐收美锦二匹。

与石榴同样，确自西域所传入的则为“葡萄”。葡萄《史记·大宛传》作“蒲陶”，《传》云：

大宛左右以蒲陶为酒，富人藏酒至万余石，久者数十岁不败。俗嗜酒，马嗜苜蓿。汉使取其来，于是天子始种苜蓿蒲陶肥饶地。

此汉使普通即指张骞，然按传文看来，实在张骞死后  
的事，所以仅称汉使而不明言张骞。但西域之通骞为  
首功，所以这些方物的传入，也可归功于他了。此蒲陶  
注家均无解释其命名之意，大约当是译音，而李时珍  
《本草纲目》以为：“可以造酒，人酺饮之则陶然而醉，  
故有是名。”恐出想象之辞。其后又作“蒲萄”，复由蒲  
萄而变作“葡萄”。又据李时珍云：

其圆者名「草龙珠」，长者名「马乳葡萄」，白者名  
「水晶葡萄」，黑者名「紫葡萄」。《汉书》言张骞使  
西域还始得此种，而《神农本草》已有葡萄，则汉  
前陇西旧有，但未入关耳。

此所述葡萄实只有紫白两种，紫白均有圆形及长圆形。至《神农本草》载有其物，以为汉前已有，是信《本草》真为神农所作，未必其然。盖此《本草》实为汉人所作，伪托神农而已。又据王象晋《群芳谱》云：

葡萄一名「赐紫樱桃」。「水晶葡萄」晕色带白如著粉，形大而长，味甚甘，西番者更佳。「马乳葡萄」色紫形大而长，味甘。「紫葡萄」黑色，有大小二种，酸甜二味。「绿葡萄」出蜀中，熟时色绿。若西番之绿葡萄名「兔睛」，味胜糖蜜无核，则异品也，其价甚贵。「琐琐葡萄」出西番，实小如胡椒，今中国亦有种者，一架中间生一二穗。

是葡萄种类实繁。葡萄除了生食以外，可以为干为酒，此在古时已知道的。据明叶子奇《草木子》云：

元朝于冀宁等路造葡萄酒，  
八月至太行山辨其真伪，真  
者下水即流，伪者得水即冰  
冻矣。

此法不知亦可施于现在的葡萄酒否？至现今的葡萄酒，各国均有制造，名目不一，如法国的白兰地（Burgundy）、香槟（Champion），德国的莱因（Rhine），意大利的马萨拉（Marsale），西班牙的舍利（Sherry），都是很著名的。我国则以烟台张裕酿酒公司所出的最有名。

一八

# 甘蔗香蕉

Sugar canes and bananas

サトウキビ、バナナ



甘蔗之名，始见于晋嵇含《南方草木状》，据云：“诸蔗一曰甘蔗，交趾（今越南——编者注）所生者围数寸，长丈余，颇似竹，断而食之甚甘。”汉及汉以前作柘或作藷，如宋玉《招魂》：“脰璠炮羔，有柘浆些。”据注：“柘一作蔗。”《说文》：“藷，蔗也。”《唐韵古音》以为：“甘蔗一名甘诸，南北音异也。”盖藷读诸音，与另外一种甘藷之读薯音者不同。其后则似为彼此免相混淆，专以蔗为蔗了。考蔗字之用意，据明陈继儒《群碎录》云：

宋神宗问吕惠卿曰：「蔗字从庶何也？」  
曰：「凡草木种之俱正生，蔗独横生，盖庶  
出也，故从庶。」

恐出杜撰，硬从蔗字附会而已。当是蔗的谐声，故字可作柘，亦可作藹，皆取其音似而已。又据宋王灼《糖霜谱》云，蔗的种类有四，他说：

蔗有四色：曰「杜蔗」，即竹蔗也，绿嫩薄皮，味极醇厚，专用作霜。曰「西蔗」，作霜色浅。曰「芳蔗」，亦名蜡蔗，即荻蔗也，亦可作沙糖。曰「红蔗」，亦名紫蔗，即昆仑蔗也，止可生啖，不堪作糖。

甘蔗古有消酒之说，故汉《郊祀歌》云：“泰尊柘浆折朝醒。”此柘浆即蔗汁。据宋林洪《山家清供》云：

雪夜，张一斋饮客酒酣，簿书何君时奉出沆  
 瀣浆一瓢，与客分饮，不觉酒容为之洒然。  
 问其法，谓得之禁苑，止用甘蔗芦菔，各切  
 作方块，以水烂煮即已；盖蔗能化酒，芦菔  
 能化食也。

又晋顾恺之食蔗恒自尾至本，人或怪之，云：“渐入佳境。”见《晋书》本传，这可说是食蔗的一个最妙方法。甘蔗本为亚洲南部的原产，我国之有此物，或即传自交趾。周初犹无所闻，大约在战国时方才传入的，所以宋玉《招魂》有“柘浆”之说。

香蕉古称“甘蕉”，亦称“蕉子”。宋陆佃《埤雅》云：“蕉不落叶，一叶舒则一叶焦，故谓之蕉。”甘即言其滋味的甘，曹叔雅《异物志》所谓：“其肉如饴蜜甚美，

食之四五枚可饱，而余滋味犹在齿牙间，故一名甘蔗。”

甘蔗汉时已有之。《三辅黄图》云：“汉武帝元鼎六年破南越，起扶荔宫，以植所得奇草异木，为甘蔗十二本。”盖其种本出南越，即今广东地方，今亦复然。据晋嵇含《南方草木状》云，甘蔗有三种：

甘蔗望之如树株，大者一围余，叶长一丈或七八尺，广尺余二尺许。花大如酒杯，形色如芙蓉，著茎末。子大各为房相连累，甜美，亦可蜜藏。根如芋魁，大者如车毂。实随华，每华一围各有六子，先后相次。子不俱生，花不俱落。一名芭蕉，或曰巴苴。剥其子上皮，色黄白，味似葡萄，甜而脆，亦疗饥。此有三种：子大如拇指长而锐，有类羊角，名「羊角蕉」，味最甘好。一种子大如鸡卵，有类牛乳，名「牛乳蕉」，微减羊角。一种大如藕子，长六七寸，形正方，少甘，最下也。其茎解散如丝，以灰练之，可纺绩为絺绤，谓之「蕉葛」，虽脆而好，黄白不如葛赤色也。交广俱有之。

按：古以芭蕉与甘蔗为一类，今植物学家以芭蕉易结实而不可食，甘蔗则可食，分而为二，然二蕉形状实极相似。又据宋范成大《桂海虞衡志》云：

「蕉子」，芭蕉极大者，凌冬不凋，中抽干长数尺，节节有花。花褪叶根有实，去皮取肉，软烂如绿柿，极甘冷，四季恒实。土人或以饲小儿，云性凉，去客热，谓之蕉子，又名牛蕉子。以梅汁渍暴干，按令扁，味甘酸有微霜，世所谓芭蕉干者是也。「鸡蕉子」小如牛蕉，亦四时实。「芽蕉子」小如鸡蕉，尤香嫩甘美，秋初实。



此亦指甘蔗，而就形状大小以分的。此外蕉叶可以作书，如南朝徐伯珍少孤贫，学书无纸，常以竹箭箬叶甘蔗及地上学书。（见《南史》本传）而古时又以蕉叶为酒杯代词的，如《东坡题跋》云：“吾少年望见酒盏而醉，今亦能三蕉叶矣。”蕉叶实指酒杯的最浅者，形如蕉叶而已。又粤中东莞以奴为蕉叶，那据说从前有一个奴子颇慧，一日主人与客说何叶最大，或云芋叶，或云莲叶，奴却奋然前顾主人说：“任凭责罚，蕉叶最大。”人因呼奴为蕉叶了，见《粤游小志》。这可说是蕉中的一个别闻，故亦附志于此。至于今俗所称的蕉扇，则实为葵叶，并非蕉叶所制的。

一九

# 莲藕菱芡

Lotus roots and water chestnuts

蓮根、菱、オニバスの実

谷蔬瓜果

莲可说是中国人最爱好的植物，所以自古对于它的各部分都有名称，这在别种植物里是没有这样详细规定过的。就如《尔雅》所说：

荷，芙蕖，其茎「茄」，其叶「蓴」，其本「蓴」，其华「菡萏」，其实「莲」，其根「藕」，其中「的」，的中「薏」。

仅此一物，即有如许名称，据邢昺《疏》云：

李巡曰：「皆分别莲茎花叶实之名，芙蕖其总名也，别名芙蓉，江东呼荷。菡萏莲华也，的莲实也，薏中心也。」郭璞曰：「蓴，茎下白藕在泥中者。」今江东人呼荷华为芙蓉，北方人便以藕为荷，亦以莲为荷，蜀人以藕为茄。或用其母为华名，或用根子为母叶号，此皆名相错习，俗传误失其正体者也。

按：芙蓉今别有其物，故今又加水而称莲为“水芙蓉”。藕乃是其地下茎而非其根。其本乃是其根。这些名称，据王安石《字说》所云，皆有深厚意义，其说云：

「藕」藏于水，其自处卑，无所加焉，其所与污，洁白自若，中有空焉，不偶不生，若此可以偶物矣。「茄」无枝附，泥不能污，水不能没，挺出而立，若此可以加物矣。「莲」既有以自生，又会而属焉，若此可以连物矣。「菡萏」实若沼，随昏昕阖辟焉，若此可以函物矣。「蓂」假根以立而不加藕之有所偶，假茎以出而不如茄之有所加，假华以生而不如莲之有所连，菡萏之有蓂也，若此可谓遐矣。「蓂」退藏于无用而可用，可见者本焉，若此可谓密矣。合此众美，则可以何物，可以为夫，可以为渠，故曰荷「芙蕖」也。「荷」以何物为义，故通于负荷之字。

又据明李时珍《本草纲目》云：

或云「藕」善耕泥，故字从耦，耦者耕也。「茄」音加，加于蓊上也。「蓊」音遐，远于蓊也。「菡萏」函合未发之意。「芙蓉」敷布容艳之意。「莲」者连也，花实相连而出也。「蒨」者的也，子在房中点点如的也，的凡物点注之意。「薏」犹意也，含苦在内也，古诗云「食子心无弃，苦心生意存」是矣。

又据晋崔豹《古今注》云：“莲一名水芝，一名泽芝，一名水花。”莲的名称真可谓繁多极了。至于莲的种类也不胜其繁，如明王圻《三才图会》云：



荷一名菡萏，一名水芙蓉，有「千叶黄」、「千叶白」、「千叶红」，有「红边白心」，有「马蹄莲」，子多而大，有「墨荷」，并佳种。华山山顶有池生「千叶莲」，服之羽化，郑谷诗所谓「太华峰顶玉井莲」是也。南海有「睡莲」，晓起朝日，夜低入水，岁有水则荷早发，曾端伯以为净友。又有「金莲」，「铁线莲」白花，「太乙莲」花甚难开，本如芭蕉，叶如芋，亦名观音芋。「青莲」或曰即铁线莲，晋佛图澄取钵盛水烧香咒之，钵中生青莲花，光色耀人，四五月开。

又据李时珍云：“别有金莲花黄，碧莲花碧，绣莲花如绣，皆是异种。”他又说：“大抵野生及红花者莲多藕劣，种植及白花者莲少藕佳也。其花白者香，红者艳，千叶者不结实。”

莲实即普通称为莲子，据《本草经》云：“补中养神，益气力，除百疾，久服轻身耐老，不饥延年。”故今人视为补品之一，然轻身不饥之说，殊不足信。藕则李时珍云：“白花藕大而孔扁者，生食味甘，煮食不美；红花及野藕，生食味涩，煮蒸则佳矣。”又藕有破血之效，如陶弘景《本草注》云：

宋时太官作血蛸（羹也），庖人削藕皮误落血中，遂散涣不凝，故医家用以破血，多效也。

所以孟诜《食疗本草》亦谓：“产后忌生冷物，独藕不同生冷者，为能破血也。”而藕节的功效尤大，谓能止血，如李时珍云：“藕节能止咳血、唾血、血淋、溺血、下血、血痢、血崩。”并引赵潛《养疴漫笔》云：

宋孝宗患痢，众医不效。高宗偶见一小肆，召而问之，其人问得病之由，乃食湖蟹所致，遂诊脉曰：「此冷痢也。」乃用新采藕节捣烂，热酒调下，数服即愈。高宗大喜，就以捣药金杵白赐之，人遂称「金杵白」，严防御家，可谓不世之遇也。

这倒是食藕的人，所可留意的地方。

也像莲生在水中的别有“菱”，本作菱，亦称为“芰”。《说文》以为“菱楚谓之芰”，是芰乃楚地之称。李时珍云：“其叶支散，故字从支；其角棱峭，故谓之菱，而俗呼为菱角也。”是其所称各有用意，实无分别。惟据王安贫《武陵记》云：“三角四角者为芰，两角者为菱。”则菱芰又有所区别了。此外菱又有野菱家菱之分，如李时珍《本草纲目》云：

菱菱有湖泺处则有之，菱落泥中最易生发，有野菱家菱。「野菱」自生湖中，叶实俱小，其角硬直刺人，其色嫩青老黑，嫩时剥食甘美，老则蒸煮食之。野人暴干，剝米为饭为粥，为糕为果，皆可代粮。其茎亦可暴收，和米作饭，以度荒歉，盖泽农有利之物也。「家菱」种于陂塘，叶实俱大，角软而脆，亦有两角弯卷如弓形者，其色有青有红有紫，嫩时剥食皮脆肉美，盖佳果也。老则壳黑而硬，坠入泥中，谓之「乌菱」。冬月取之，风干为果，生熟皆佳。

菱在古时亦为果之上品者，与桃李梅杏等并列，见《礼记·内则》。又《周礼·天官》：“笱人掌四笱之实，菱黄臬脯。”郑锷曰：“菱芡之类，皆生于水，以类推之，则取物之深远者，所以致其物之难得也。”其珍重可知。故每逢菱熟之时，士女相采，辄有采菱之歌，直与采莲无异。《楚辞·招魂》所谓“涉江采菱发《阳阿》”，《阳阿》即采菱的曲名。今其曲品不传，而后人所作的殊多，不胜列举。又如汉应劭《风俗通》云：“殿堂象东井形，刻为荷菱；荷菱皆水物，所以厌火也。”此虽为迷信之谈，也足见古时对此物的重视。

菱除上述供食以外，还可以为粉，即俗称“菱粉”，以之调羹甚佳，此法明高濂《遵生八笺》已有说及，云：“去皮如治藕法取粉。”

又古人取菱花六觚之象以为镜，故有菱花镜之说。如宋陆佃《埤雅》云：“群说镜谓之菱花，以其面平光影所成如此。庾信《镜赋》云照壁而菱花自生是也。”

古与菱并称则尚有“芡”，而其实与莲相似，亦生



于水中。据汉扬雄《方言》云：“北燕谓之葭，青徐淮泗之间谓之芡，南楚江湘之间谓之鸡头，或谓之雁头，或谓乌头。”鸡头等名，盖皆就是刺球形状而言。此外又有“鸡壅”之称，见《庄子》；“卵菱”之称，见《管子》。李时珍以为：“芡可济俭，故谓之芡。”其芡实即在刺球内，刺球即李氏所谓苞者。他说：

芡茎三月生叶，贴水大于荷叶。五六月生紫花，花开向日结苞，外有青刺，如猬刺及栗球之形。花在苞顶，亦如鸡喙及猬喙。剥开内有斑驳软肉，裹子累累如珠玑，壳内白米，状如鱼目。深秋老时，泽农广收，烂取芡子，藏至困石，以备荒歉。其根状如三稜，煮食如芋。

然其根实为其地下茎，盖亦如藕之误认为根的。

二〇

# 枣栗核桃

Chinese dates, chestnuts and walnuts

棗、栗、胡桃

谷蔬瓜果

枣与栗，古时多并用之，如《礼记·曲礼》有：“妇人之挚，棋榛脯脩枣栗。”据《疏》云：“枣早者，栗肃也，以枣栗为挚，取其早起战栗自正也。”又《内则》有：“子事父母，妇事舅姑，枣栗饴蜜以甘之。”是即今之所谓蜜枣和糖炒栗子了。又《仪礼·聘礼》中有：“宾至于近郊，夫人使下大夫劳以二竹簠，其实枣蒸栗择。”是又可以作为敬客之用的。由此均可知古时对枣栗两果的重视。

棗(“枣”的繁体字——编者注)木有刺，故字从二束。宋陆佃《埤雅》云：“棘大者枣，小者棘，盖若酸枣所谓棘也。于文重束为枣，并束为棘；一曰棘实曰枣。盖枣性重乔，棘则低矣，故其制字如此。”是因枣木高大，故两束相重，棘则低小，故两束相并。

枣的种类在古时实很多，《尔雅》所载就有十一种之多，即枣(壶枣)、边(要枣)、柰(白枣)、棘(酸枣)、杨彻(齐枣)、遵(羊枣)、洗(大枣)、煮(填枣)、蹶泄(苦枣)、皙(无实枣)、还味(楡枣)。这许多枣，现在恐怕未必全有。此外如晋郭义恭《广志》除述各地名枣外，云：

枣有狗牙、鸡心、牛头、羊矢、獠猴、细腰之名，又有玄枣、大枣、崎廉枣、桂枣、夕枣之名。

而后魏贾思勰《齐民要术》则云：“青州有乐氏枣，肌细核多膏，肥美为天下第一；父老相传云，乐毅破齐时，从燕来齐所种也。”按：今普通所知的枣，不过分红黑两种而已。晋郭璞注《尔雅》遵羊枣云：“实小而圆，紫黑色，今俗呼之为羊矢枣，孟子曰：曾皙嗜羊枣。”是羊枣似即今之所谓黑枣了。

栗古以为五果之一。所谓五果，据宋罗愿《尔雅翼》云：

五果之义，春之果莫先于梅，夏之果莫先于杏，季夏之果莫先于李，秋之果莫先于桃，冬之果莫先于栗。五时之首，寝庙必有荐，而此五果适丁其时，故特取之。

可知栗在果中也是很重要的。至今北方及上海人吃糖炒栗子，是作为秋冬间应时果品的。

栗字古文作栗，《说文》以为：“从木，其实下垂，故从囟。”栗的种类也颇多，据《毛诗·陆疏广要》云：

五方皆有栗，周秦吴扬特饶，吴越被城表里皆栗，惟渔阳范阳栗甜美味长，他方者悉不及也，倭韩国诸岛上栗大如鸡子，亦味短不美。桂阳有「莘栗」丛生，大如杼子，中仁皮子形色与栗无异也，但差小耳。又有「奥栗」，皆与栗同，子圆而细，或云即莘也。今此惟江湖有之。又有「苧栗」「锥栗」，其实更小，而木与栗不殊，但春生夏花秋实冬枯为异耳。



又明李时珍作《本草纲目》云：“栗之大者为板栗，中心扁子为栗楔，稍小者为山栗，山栗之圆而末尖者为锥栗，圆小如橡子者为荇栗，小如指顶者为芋栗，即《尔雅》所谓栲栗也，一名栲栗，可炒食之。”

核桃就是胡桃，今与枣栗同为干果之一。胡桃或云出于西域，故名，如晋张华《博物志》云：“张骞使西域还得胡桃。”然《博物志》颇为后人所搀杂，张骞使归，据《史记》《汉书》两书实无此物，殊疑莫能明。李时珍《本草纲目》以为：“此果有青皮肉包之，其形如桃，胡桃乃其核也；北音呼核如胡，名或以此。”是胡桃实为核桃之讹音，并非出于胡地的。然此桃非中国原产，传自西域，当属可信，惟未必定为张骞的。《西京杂记》云：“初修上林苑，群臣远方各献名果异树，有胡桃出西域。”则为当时远方所献来的，更非张骞明甚。据唐段成式《酉阳杂俎》云：

胡桃仁曰蛤蟆。树高丈许，春初生叶，长三寸，两两相对。三月开花如栗花，结实如青桃。九月熟时，沤烂皮肉，取核内仁为果。北方多种之，以壳薄仁肥者为佳。

又李时珍云“胡桃有补气养血，润燥化痰”之功，故今认胡桃为补品之一云。

一一一

## 荔枝龙眼

Litchi and longan

ライチ、リュウガン

谷蔬瓜果

荔枝，按：朱应《扶南记》云：“此木结实时，枝弱而蒂牢，不可摘取，必以刀斧斫取其枝，故以为名。斫音利，与荔同。”又司马相如《上林赋》作“离支”。唐白居易《荔枝图序》云：“若离本枝，一日而色变，二日而香变，三日而味变。”则离支之名又或取义于此，离荔音亦相同的。

荔枝产于闽、广、四川一带，汉时即认为珍果，如汉王逸《荔枝赋》就有“卓绝类而无俦，超众果而独贵”之说。唐张九龄《荔枝赋》更称为：“味特甘滋，百果之中，无一可比。”自宋蔡襄作《荔枝谱》后，荔枝之名，尤为人们所羨称。惟荔枝在汉以前则未闻，盖其时岭南诸地犹未通中国，故经书中没有提及荔枝的。自南越赵佗献汉高祖荔枝后，荔枝遂作为岁贡之物。唐杨贵妃尤爱吃此果，所以杜牧《华清宫》诗有“一骑红尘妃子笑，无人知是荔枝来”之句。

荔枝的品类甚多，据蔡襄《荔枝谱》所述，仅闽地所产有三十二种，然要以兴化所出的陈紫为最上品。



和风甘雨



他说：

荔枝之于天下，唯闽、粤、南粤、巴、蜀有之。今之广南州郡与夔梓之间所出，大率早熟，肌肉薄而味甘酸，其精好者仅比东闽之下等。闽中惟四郡有之，福州最多，而兴化军最为奇特，泉漳时亦知名。兴化军风俗，园池胜处唯种荔枝，当其熟时，虽有他果，不复见省。尤重陈紫，富室大家，岁或不尝，虽别品千计，不为满意。陈氏欲采摘，必先闭户，隔墙入钱，度钱与之，得者自以为幸，不敢较其直之多少也者。列陈紫之所长，以例众品，其树晚熟，其实广上而圆下，大可径寸有五分，香气清远，色泽鲜紫，壳薄而平，瓢厚而莹，膜如桃花红，核如丁香母，剥之凝如水精，食之消如绛雪，其味之至，不可得而状也。荔枝以甘为味，虽百千树莫有同者，过甘与淡，失味之中，唯陈紫之于色香味，自拔其类，此所为天下第一也。凡荔枝皮膜形色，一有类陈紫则已为中品。若夫厚皮尖刺，肌理黄色，附核而赤，食之有渣，食已而涩，虽无酢味，自亦下等矣。或云陈紫种出宋氏，世传其树已三百岁。旧属王氏，黄巢兵过，欲斧薪之，王氏媪抱树号泣，求与树偕死。贼怜之，不伐。

此树据明宋珏《荔枝谱》引《闽游志》云：“永乐以后，树渐枯死。今其世孙宋比玉乌山屋旁尚有一树，大数十围，树腹已空，可坐四五人，相传是其孙枝云。”

荔枝除生啖以外，又可用红盐、白晒、蜜煎三法，使之久藏。其法亦见于蔡襄《荔枝谱》中：

红盐之法，民间以盐梅卤浸佛桑花为红浆，投荔枝渍之，曝干色红而甘酸，可三四年不虫，然绝无正味。白晒者，烈日干之，以核坚为止，畜之瓮中，密封百日，谓之出汗，去汗耐久，不然逾岁坏矣。蜜煎，剥生荔枝竿去其浆，然后蜜煎之。予前知福州，用晒及半干者为煎色黄白而味美可爱。

此外古来又以“侧生”称荔枝的，实误于晋左思《蜀都赋》“侧生荔枝”一语。所以明陈继儒《枕谭》云：

左思《蜀都赋》：「旁挺龙目，侧生荔枝。」张九龄《荔枝赋》云：「虽观上国之光，而被侧生之诮。」杜子美句云：「侧生野岸及江蒲，不熟丹宫满玉壶。」诤荔枝为侧生，虽本之左思张九龄，然以时事不欲直道也。黄山谷题《杨妃病齿》云：「多食侧生，损其左车。」则又好奇故耳。

其实侧生乃对旁挺，岂可代表荔枝？这也可见前人之爱好卖弄文字，以致极通俗的名词，也改为极生僻的了。

与荔枝相似的有“龙眼”，今多称为“桂圆”。言龙眼是说它实的形状像龙眼，因此也有称为“龙目”或“比目”的，见《吴普本草》。桂圆则古无是称，桂当指桂海，古以南海有桂，故称为桂海，圆亦就形状而言。此外又有“益智”“荔枝奴”“木弹”等之称，如明李时珍《本草纲目》云：

「龙眼」「龙目」，象形也。《吴普本草》谓之「龙目」，又曰「比目」。曹宪《博雅》谓之「益智」。马志曰：「甘味归脾，能益人智，故名益智，非今之益智子也。」苏颂曰：「荔枝才过龙眼即熟，故南人目为荔枝奴；又名木弹。晒干寄远，北人以为佳果，目为亚荔枝。」

因为有益智的说法,所以今人视龙眼为果中补品,实较荔枝为重视。诚如李时珍所说:“食品以荔枝为贵,而资益则龙眼为良,盖荔枝性热,而龙眼性和平也。”然在古代,则龙眼实不为人所屑道,如苏轼《评荔枝龙眼》云:

闽越人高荔枝而下龙眼,吾为评之。荔枝如食螯蛄大蟹,斫雪流膏,一啖可饱;龙眼如食彭越石蟹,嚼啮久之,了无所得。然酒阑口爽饕餮之余,则啞啄之味,石蟹有时胜螯蛄也。

此虽为龙眼解嘲，其品实不及荔枝。又明宋珏《荔枝谱》中有云：

侧生见重于世，诗赋歌咏，连篇累牍，独旁挺寥寥，何也？岂以色香顿殊，味亦远逊，遂尔见轻耶？然圆若骊珠，赤若金丸，肉似玻璃，核如黑漆，补精益髓，蠲渴扶饥，美颜色，润肌肤，种种功效，不可枚举；至于寄远广贩，坐贾行商，利反倍于荔枝，则龙目何可贬也？至若耳食之夫，以荔枝热伤人，龙目大补，反欲昂此轻彼，则婢学夫人，不觉膝自屈矣。



此其意虽为龙眼张目，然结论还是舍不得荔枝的。可是龙眼之被人重视，也是后来的事。今则福建兴化所出，最负盛名，而品则又有三全、正貳、大泡等等之分，以三全为最上，大泡为最下云。